

ПРИКАЗ

«Об утверждении примерного 10-ти
дневного меню и технологических карт
для обучающихся 7-11 лет и 12-17 лет»

№/ 1- 176/2
от 01.09.2023г.

В соответствии со ст. 41 ФЗ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся МКОУ «Разветьевская средняя общеобразовательная школа» Железнодорожного района Курской области, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, соблюдения правил гигиены, сохранения жизни и здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять к исполнению примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 7-11 лет согласно приложения 1 и 12-17 лет согласно приложения 2.
2. Утвердить технологические карты (Приложение 3).
3. Закуриной Е.В., ответственному за организацию питания, обеспечить своевременную заявку для доставку продуктов согласно 10-ти дневного меню.
4. Овсепян С.Г., повару, строго соблюдать приготовление блюд в соответствии с 10-ти дневным меню.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

И. В.Чернышев

С приказом ознакомлены:

Закурина Е.В.

Овсепян С.Г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 1 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача



И. Б. Агеева

М.п. « 25 » августа 2023 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-03-02(01)/1144.

- 1. Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет.
- 2. На основании:** заявления Управления образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железнодорожного района Курской области вх регистрационный номер 46-20-24/695-2023 от 14.08.2023г и письма Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в городе Железнодорожске» вх регистрационный номер 46-20/5299-2023 от 17.08.2023г
- 3. Заявитель (наименование юридического лица, ИП):** Управление образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железнодорожного района Курской области
ИНН 4633017591, ОГРН 1064633000046.
- 4. Адрес юридического лица:** 307170, Курская область, г. Железнодорожск, ул. 21 Партсъезда, д. 17
- 5. Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Кузнецова Наталья Андреевна, врач по общей гигиене.
- 6. При проведении оценки соответствия примерного десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет требованиям п. 8.1.2, п.8.1.3, п.8.1.4, п. 8.1.6, п. 8.1.9.**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено:

Общие сведения:

К рассмотрению представлено примерное десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железногорского района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, утверждённое Начальником Управления образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железногорского района.

В общеобразовательных учреждениях детей в возрасте 7 - 11 лет предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и организован 2-х разовый режим питания (завтрак и обед) с учетом длительности пребывания детей согласно требованиям п. 8.1.2. Приложение N 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 7 11 лет содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

Вместе с тем не представлена информация о режиме пребывания обучающихся в общеобразовательных школах Железногорского района (пяти / шестидневная учебная неделя), что не позволяет оценить соответствие представленного 10-ти дневное меню рекомендуемой форме меню (на период не менее двух недель) согласно требованиям п. 8.1.4 и приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В представленном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна – М. 2017).

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню не соблюдены требования по массе порций блюд в соответствии с таблицей 1 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 7-11 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)*	70*-260	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	60-100
Первое блюдо	250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	90-120
Гарнир	180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200
Фрукты	100 - 120	100

В нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 9, таблицы № 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в примерном меню завышены массы порций блюд:

- каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) – 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9 и 10 дня на завтрак,
- фрукты – 2, 8, 10 дни на завтрак.

В примерном меню суммарная масса блюд по приемам пищи соответствуют требованиям таблицы 3 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составляет

Суммарные объемы блюд для детей 7 -11 лет по приемам пищи в среднем за 12 дней (в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	550 - 660	500
Обед	860 - 960	700

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 4 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

Согласно представленным данным за 10 дней примерное меню обеспечивает суточную потребность детей от 7 до 11 лет в пищевых веществах (белки / жиры / углеводы) и энергии на 63,8 – 66,7 % в соответствии с п. 8.1.2 приложения № 10 таблице № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Показатели	Возраст 7 -11 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	51,3 / 66,7 %	77
жиры (г/сут)	51,7 / 65,4 %	79
углеводы (г/сут)	213,7 / 63,8 %	335
энергетическая ценность (ккал/сут)	1519,5 / 64,66 %	2350

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7 - 11 лет (2350 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи (обед) представленное меню не обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п. 8.1.2 приложения № 10 таблице № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации	завтрак	586,83 / 25 %	20-25 %
	обед	932,68 / 39,7 %	30-35 %

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется йодированные продукты: соль, хлеб, молоко, обогащенное йодказеином согласно требованиям п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К рассмотрению не представлена накопительная ведомость / ведомость контроля за рационом питания, что не позволяет оценить среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и полноценность вложения пищевой продукции в утвержденное примерное меню в нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Заключение: примерное десятидневное меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенное для организации питания детей в возрасте 7-11 лет **не соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

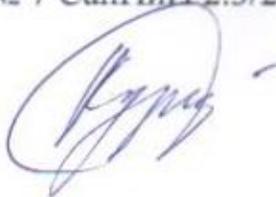
- не представлена информация о режиме пребывания обучающихся в общеобразовательных школах Железнодорожного района (пяти / шестидневная учебная неделя), что не позволяет оценить соответствие представленного 10-ти дневное меню рекомендуемой форме меню (на период не менее двух недель) согласно требованиям п. 8.1.4 и приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- не соблюдены требования по массе порций блюд в соответствии с таблицей 1 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завышены массы порций блюд каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) – 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9 и 10 дня на завтрак и фрукты – 2, 8, 10 дни на завтрак;

- с учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7 - 11 лет представленное меню (в обед) не обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п. 8.1.2 приложения № 10 таблице № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- не представлена накопительная ведомость / ведомость контроля за рационом питания, что не позволяет оценить среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и полноценность вложения пищевой продукции в утвержденное примерное меню в нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене



Н. А. Кузнецова.

Заведующая отделом обеспечения
санитарного надзора и экспертиз,
врач по общей гигиене



Л. А. Завгородняя.

Утверждаю Начальник Управления
образования, по делам молодежи, по физической
культуре и спорту Железнодорожного района
/Л.В.Ольховская/
2023г



Примерное Десятидневное меню

Для обучающихся общеобразовательных школ
Железнодорожного района на осенне-зимний

период

(от 7 до 11 лет)

1й День

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг													
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe											
завтрак																								
Суп молочный с рисовой крупой Рецептура блюда №121-2017г.	220	5,79	6,02	16,91	155,1	0,04	0,74	29,7	0,48	143,5	102,3	15,9	0,14											
Оладьи с яблоками Рецептура блюда№403/400-2017г.	100	4,92	9,42	29,9	229,6	0,09	0,71	10,9	9,08	50,9	73,8	20,5	1,01											
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70											
Батон йодированный	25	2,37	0,30	14,5	77,1	0,03	0,00	0,00	0,39	5,75	21,8	8,25	0,28											
Вафли	40	4,40	4,92	29,9	191,4	0,04	0,00	27,0	0,61	16,9	35,2	6,84	0,51											
Всего	585	18,3	20,8	131,4	819,2	0,22	2,18	67,6	10,6	249,6	256,5	69,0	2,64											
обед																								
Салат картофельный с морковью,яйцом и зел.горошком	100	9,36	6,39	9,55	132,7	0,09	8,37	19,8	5,94	19,6	0,09	24,1	0,90											
Рецептура блюда№40-2017г.																								
Суп картофельный с горохом Рецептура блюда№102-2017г.	250	5,49	5,27	18,5	198,3	0,23	5,83	0,00	1,00	42,7	88,1	35,6	2,05											
Шницель Рецептура блюда№268-2017г.	100	11,09	18,3	10,3	254,1	0,23	2,69	12,6	0,70	15,9	103,0	21,9	1,31											
Макаронь отварные с овощами Рецептура блюда№202/205-2017г.	180	10,21	7,19	34,2	226,1	0,09	3,25	0,00	1,41	23,3	61,1	20,8	1,24											
Чай с сахаром и лимоном Рецептура блюда№377-2017г.	200	0,13	0,02	15,2	71,3	0,00	2,86	0,00	0,00	14,2	4,40	2,40	0,36											
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02											
Всего	860	38,1	37,5	104,1	958,4	0,67	23,0	32,4	9,35	123,3	291,6	115,5	6,88											
Итого	1445	56,4	58,3	235,5	1777,6	0,89	25,9	100,0	20,0	372,9	548,1	184,5	9,52											

2й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг				
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
завтрак															
Суп молочный с манной крупы Рецептура блюда№121-2017г.	200	6,97	7,57	6,15	147,9	0,04	0,66	26,4	2,02	127,6	90,9	14,1	0,12		
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,3	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28		
Батон йодированный	35	3,32	0,42	20,3	107,9	0,04	0,00	0,00	0,55	8,05	30,4	11,6	0,39		
Сыр российский	15	3,48	4,43	0,00	54,7	0,01	0,11	39,0	0,08	132,0	75,0	5,25	0,15		
Фрукты	110	0,67	0,67	14,7	86,0	0,28	10,2	0,00	0,20	21,2	11,3	9,26	2,26		
Всего	560	15,0	13,09	56,2	467,8	0,37	11,0	65,4	2,85	300,0	210,4	41,6	3,20		
обед															
Салат из свежкы отварной Рецептура блюда№52-2017г.	100	3,41	6,01	8,26	92,8	0,02	6,65	0,00	0,83	35,4	40,6	20,6	1,32		
Борщ с капустой и картошкой Рецептура блюда№82-2017г.	250	3,80	4,92	16,9	127,0	0,05	10,7	0,00	2,43	49,7	54,6	26,1	1,23		
Плов из птицы Рецептура блюда№291-2017г.	280	23,7	16,8	51,0	423,7	0,19	8,40	2,63	1,14	64,9	240,9	75,5	2,63		
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70		
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02		
Всего	860	33,6	28,2	132,7	885,4	0,31	26,5	2,63	4,70	190,1	394,4	148,0	6,90		
Итого	1420	48,6	41,3	188,9	1353,2	0,68	37,5	68,0	7,55	490,1	604,8	189,6	10,1		

Зй день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг							Минеральные вещества,мг												
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe												
завтрак																									
Суп молочный с пшеном Рецептура блюда№121-2017г	260	7,39	8,27	9,06	134,9	0,06	0,97	38,9	2,56	187,2	133,9	20,8	0,19												
Масло крестьянское	10	0,10	7,20	0,13	65,7	0,00	0,00	40,0	0,10	2,40	3,00	0,00	0,00												
Чай с сахаром и лимоном Рецептура блюда№377-2017г.	200	0,13	0,02	15,2	71,3	0,00	2,86	0,00	0,00	14,2	4,40	2,40	0,36												
Батон йодированный	50	4,74	0,60	29,0	154,3	0,06	0,00	0,00	0,78	11,5	43,4	16,5	0,56												
Печенье	40	5,40	6,52	27,9	185,8	0,04	0,00	26,0	0,56	16,4	34,8	6,00	0,40												
Всего	560	17,8	22,6	81,3	612,0	0,16	3,83	104,9	4,00	221,7	219,5	45,7	1,51												
обед																									
Икра морковная Рецептура блюда75-2017г.	100	4,01	3,10	23,6	91,2	0,04	4,20	0,00	1,10	46,5	60,9	32,2	1,00												
Суп картофельный с макаронными изделиями Рецептура блюда№103-2017г.	250	2,69	2,83	17,5	158,3	0,11	8,25	0,00	0,41	29,2	67,6	27,3	1,13												
Голубцы с мясом и соусом Рецептура блюда№287/331-2017г.	100/40	14,0	15,2	21,9	339,1	0,06	13,6	27,7	2,42	52,4	124,3	31,9	1,12												
Пюре картофельное Рецептура блюда№312-2017г.	180	4,68	5,76	24,5	174,7	0,17	21,8	0,00	0,18	44,4	103,9	33,3	1,21												
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,30	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28												
Хлеб ржаной йодированный	60	3,70	0,72	32,6	151,8	0,06	0,00	0,00	0,60	15,2	69,8	16,5	2,04												
Всего	930	29,6	27,6	135,1	986,4	0,31	47,9	27,7	4,71	198,8	429,3	142,6	6,78												
Итого	1490	47,4	50,2	216,4	1598,4	0,47	51,7	132,6	8,71	450,5	648,8	188,3	8,29												

4й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества Б	Ж	У	Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг							Минеральные вещества,мг				
						В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
завтрак																	
Суп молочный с хлопьев «Геркулес» Рецептура блюда№121-2017г.	230	4,16	5,00	8,61	129,7	0,05	0,92	37,0	2,61	178,6	127,3	19,8	0,17				
Оладьи с творогом Рецептура блюда№404-2017г.	75	8,88	14,45	29,1	232,3	0,10	0,25	35,5	6,98	69,5	100,1	22,3	0,89				
Сыр российский	20	4,64	5,90	0,00	71,6	0,00	0,14	52,0	0,10	176,0	100,0	7,00	0,20				
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,3	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28				
Батон йодированный	25	2,37	0,30	14,5	77,1	0,03	0,00	0,00	0,39	5,75	21,7	8,25	0,28				
Всего	550	20,6	25,7	67,2	582,0	0,18	1,34	124,5	10,1	440,9	351,9	58,8	1,82				
обед																	
Салат из белокочанной капусты Рецептура блюда45-2017г.	100	3,32	5,27	11,50	70,40	0,02	17,0	0,00	0,83	24,9	29,0	0,06	0,47				
Суп картофельный с рисовой крупой Рецептура блюда№101-2017г.	250	1,97	2,71	12,1	135,8	0,09	8,25	0,00	0,37	26,7	56,0	22,8	0,88				
Зразы рубленые с яйцом Рецептура блюда№274-2017г.	100	16,6	17,1	8,48	256,9	0,19	3,76	10,2	0,21	26,1	80,7	15,9	5,89				
Соус сметанный Рецептура блюда№330-2017г.	40	0,70	2,49	2,93	37,1	0,01	0,02	16,9	0,15	13,7	11,4	2,64	0,10				
Каша гречневая рассыпчатая Рецептура блюда№171-2017г.	180	11,96	12,7	34,8	285,0	0,24	0,00	45,0	0,00	29,7	236,6	158,1	5,32				
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	1,52	1,35	15,9	81,0	0,04	1,33	10,0	0,11	126,6	92,8	15,4	0,41				
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02				
Всего	900	37,9	42,0	102,0	942,1	0,52	30,4	82,1	1,97	255,3	541,4	223,2	14,1				
Итого	1450	58,5	67,7	169,2	1524,1	0,50	31,7	206,6	12,1	696,2	893,3	282,0	15,9				

6й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно ств(ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг													
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe											
завтрак																								
Суп молочный с гречневой крупой	250	6,78	7,56	19,84	155,8	0,05	0,84	33,7	2,38	162,6	115,9	18,0	0,16											
Рецептура блюда №121-2017г.																								
Чай с сахаром и витамином С	200	0,53	0,00	15,0	71,30	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28											
Рецептура блюда №376-2017г.																								
Масло сливочное	10	0,10	7,20	0,13	65,7	0,00	0,00	40,0	0,10	2,40	3,00	0,00	0,00											
Батон йодированный	50	4,74	0,60	29,0	154,3	0,06	0,00	0,00	0,78	11,5	43,4	16,5	0,56											
Печенье	40	5,40	6,52	27,9	185,8	0,04	0,00	26,0	0,56	16,4	34,8	6,00	0,40											
Всего	550	17,6	21,9	91,9	632,9	0,15	0,87	99,7	3,82	194,0	199,9	41,9	1,40											
обед																								
Салат из свеклы отварной	100	3,41	6,01	8,26	92,8	0,02	6,65	0,00	0,83	35,4	40,6	20,6	1,32											
Рецептура блюда №52-2017г.																								
Суп крестьянский с крупой	250	2,48	4,92	12,09	116,3	0,04	9,88	0,00	0,37	35,9	33,6	14,2	0,58											
Рецептура блюда №98-2017г.																								
Запеканка картофельная с овощами	230	6,82	16,7	30,9	322,0	0,20	7,40	69,2	3,40	57,2	142,4	44,1	1,56											
Рецептура блюда №161-2017г.																								
Сочус сметанный	40	0,70	2,49	2,93	37,1	0,01	0,02	16,9	0,15	13,7	11,4	2,64	0,10											
Рецептура блюда №330-2017г.																								
Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,6	123,4	0,06	1,59	24,4	0,00	152,2	124,6	21,3	0,48											
Рецептура блюда №382																								
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02											
Яблоко запеченое	110	0,87	0,87	21,5	114,6	0,05	18,0	0,00	0,38	27,8	19,8	16,2	3,98											
Рецептура блюда №372																								
Всего	960	20,2	34,9	109,6	882,1	0,41	43,5	110,5	5,43	329,8	407,3	87,3	9,04											
Итого	1510	37,8	56,8	201,5	1515,0	0,56	44,4	210,2	9,25	523,8	607,2	129,2	10,4											

8й День

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг						Минеральные вещества,мг														
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe													
завтрак																										
Суп молочный с пшеном Рецептура блюда№121-2017г	200	5,36	6,06	6,97	103,7	0,05	0,74	29,9	1,97	144,6	103,0	16,0	0,14													
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,30	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28													
Сыр российский	15	3,48	4,43	0,00	53,7	0,00	0,11	39,0	0,08	132,0	75,0	5,30	0,15													
Батон йодированный	30	2,84	0,36	17,4	92,6	0,04	0,00	0,00	0,47	6,90	26,0	9,90	0,34													
Фрукт	120	0,70	0,70	14,8	91,7	0,04	14,4	0,00	0,30	22,2	15,8	13,0	3,18													
Всего 40-00	565	12,9	11,6	54,2	413,0	0,13	15,3	68,9	2,82	316,8	222,6	45,6	4,09													
обеда																										
Салат из белокочанной капусты Рецептура блюда№45-2017г.	100	3,32	5,27	11,50	70,4	0,02	17,0	0,00	0,83	24,9	29,0	0,06	0,47													
Суп картофельный с рисовой крупой Рецептура блюда№101-2017г.	250	1,97	2,71	12,1	135,8	0,09	8,25	0,00	0,37	26,7	56,0	22,8	0,88													
Тфтели мясные с соусом Рецептура блюда№279/3312017г.	100/50	17,5	20,2	112,2	323,5	0,30	1,95	23,2	1,14	30,6	83,2	19,8	6,10													
Макаронные изделия отварные Рецептура блюда№202/203 2017г.	180	10,55	6,94	36,6	234,9	0,07	0,00	0,00	0,56	14,6	45,1	9,77	0,98													
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70													
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02													
Всего	910	36,0	35,6	228,9	1006,5	0,53	27,9	23,2	3,20	136,9	271,6	78,2	9,72													
Итого	1475	48,9	47,2	283,1	1419,5	0,66	43,2	92,1	6,02	453,7	494,2	123,8	13,8													

9й День

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг														
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe												
завтрак																									
Сул молочный с макаронными изделиями Рецептура блюда№120-2017.	250	12,47	8,75	18,0	165,0	0,09	0,83	33,0	1,99	163,0	136,9	26,7	0,65												
Омлет натуральный Рецептура блюда№210-2017г.	70	6,51	11,6	1,23	135,2	0,05	0,12	151,5	3,01	48,1	105,4	48,1	1,23												
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,00	32,5	23,4	17,5	0,70												
Хлеб ржаной йодированный	40	2,47	0,48	21,7	101,2	0,04	0,00	0,00	0,40	10,1	46,5	11,0	1,36												
Всего	560	22,3	20,9	81,1	567,4	0,20	1,68	184,5	5,40	253,7	312,2	103,3	3,94												
обед																									
Икра свекольная Рецептура блюда№75-2017.	100	5,38	4,10	22,8	185,3	0,03	5,68	0,00	0,90	59,3	60,9	30,1	1,69												
Сул из овощей Рецептура блюда№99-2017г.	250	1,59	4,99	9,15	135,3	0,07	10,4	0,00	0,37	34,9	49,3	20,8	0,78												
Голубцы с мясом и соусом Рецептура блюда№287/331-2017г.	100/40	14,0	15,2	21,9	339,1	0,06	13,6	27,7	2,42	52,4	124,3	31,9	1,12												
Пюре картофельное Рецептура блюда№312-2017г.	180	4,68	5,76	24,5	174,7	0,17	21,8	0,00	0,18	44,4	103,9	33,3	1,21												
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,3	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28												
Хлеб ржаной йодированный	50	3,08	0,60	27,2	126,5	0,05	0,00	0,00	0,50	12,7	58,2	13,8	1,70												
Всего	920	29,3	30,7	120,6	1032,2	0,38	51,5	27,7	4,37	214,8	399,4	131,3	6,78												
Итого	1480	51,6	51,6	201,7	1599,6	0,58	53,2	212,2	9,77	468,5	711,6	234,6	10,7												

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rospotrebnadzor.ru/>

ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации
в качестве органа инспекции
№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.
Федеральной службой по аккредитации.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции,
заместитель главного врача



И. Б. Агеева

М.п. « 25 » августа 2023 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № ОИ 10-03-02(02)/1144.

- 1. Наименование и/или вид оценки соответствия объекта инспекции:** санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше.
- 2. На основании:** заявления Управления образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железнодорожного района Курской области вх регистрационный номер 46-20-24/695-2023 от 14.08.2023г и письма Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в городе Железнодорожске» вх регистрационный номер 46-20/5299-2023 от 17.08.2023 г.
- 3. Заявитель (наименование юридического лица, ИП):** Управление образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железнодорожного района Курской области
ИНН 4633017591, ОГРН 1064633000046.
- 4. Адрес юридического лица:** 307170, Курская область, г. Железнодорожск, ул. 21 Партсъезда, д. 17
- 5. Сведения о специалисте ОИ, проводившего инспекцию:** Кузнецова Наталья Андреевна, врач по общей гигиене.
- 6. При проведении оценки соответствия примерного десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше требованиям п. 8.1.2, п.8.1.3, п. 8.1.4, п. 8.1.6, п.**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ-02-03-07-2021	Страница 2 из 5
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ИНСПЕКЦИИ органа инспекции	

8.1.9. раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установлено:

Общие сведения:

К рассмотрению представлено примерное десятидневного меню для обучающихся общеобразовательных школ Железнодорожного района на осенне-зимний период, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше, утверждённое Начальником Управления образования, по делам молодежи, по физической культуре и спорту Администрации Железнодорожного района.

В общеобразовательных учреждениях детей в возрасте 12 лет и старше предусматривается посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и организован 2-х разовый режим питания (завтрак и обед) с учетом длительности пребывания детей согласно требованиям п. 8.1.2. Приложение N 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ представленной документации показал, что примерное 10-ти дневное меню, предназначенного для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

Вместе с тем не представлена информация о режиме пребывания обучающихся в общеобразовательных школах Железнодорожного района (пяти / шестидневная учебная неделя), что не позволяет оценить соответствие представленного 10-ти дневное меню рекомендуемой форме меню (на период не менее двух недель) согласно требованиям п. 8.1.4 и приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В представленном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна – М. 2017).

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). В меню не используются продукты из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд в соответствии с таблицей 1 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Масса порций в граммах для детей 12-18 лет	
	Фактически	Норма
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)*	70*-260	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100 - 150
Первое блюдо	250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100 - 120
Гарнир	180	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180 - 200
Фрукты	100 - 120	100

В нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 9, таблицы № 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в примерном меню завышены массы порций блюд:

- каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) – 3 дня на завтрак,
- фрукты – 2, 8, 10 дни на завтрак.

В примерном меню суммарная масса блюд по приемам пищи соответствуют требованиям таблицы 3 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составляет

Суммарные объемы блюд для детей 12 -18 лет по приемам пищи в среднем за 12 дней (в граммах - не менее)

Показатели	Фактическое	Норма
Завтрак	550 - 660	550
Обед	860 - 960	800

Согласно представленным данным за 10 дней примерное меню обеспечивает суточную потребность детей от 12 до 18 лет в пищевых веществах (белки / жиры / углеводы) и энергии на 55,8 – 57 % в соответствии с п. 8.1.2 приложения № 10 таблице № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Показатели	Возраст 7 -11 лет	
	Фактически/ % от сут. нормы	Норма
белки (г/сут)	51,3 / 57 %	90
жиры (г/сут)	51,7 / 56,2 %	92
углеводы (г/сут)	213,7 / 55,8 %	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1519,5 / 55,9 %	2720

С учетом норм возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 12- 18 лет (2720 ккал) при процентном распределении рациона по отдельным приемам пищи представленное меню обеспечивает доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии согласно требованиям п. 8.1.2 приложения № 10 таблице № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии	
		Фактически ккал / %	Норма в %
Общеобразовательные организации	завтрак	586,83 / 21,6 %	20-25 %
	обед	932,68 / 34,3 %	30-35 %

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется йодированные продукты: соль, хлеб, молоко, обогащенное йодказеином согласно требованиям п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К рассмотрению не представлена накопительная ведомость / ведомость контроля за рационом питания, что не позволяет оценить среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и полноценность вложения пищевой продукции в утвержденное примерное меню в нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. **Заключение:** примерное десятидневное меню для обучающихся общеобразовательных школ Железногорского района на осенне-зимний период, предназначенное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше **не соответствует** требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- не представлена информация о режиме пребывания обучающихся в общеобразовательных школах Железногорского района (пяти / шестидневная учебная неделя), что не позволяет оценить соответствие представленного 10-ти дневное меню рекомендуемой форме меню (на период не менее двух недель) согласно требованиям п. 8.1.4 и приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- не соблюдены требования по массе порций блюд в соответствии с таблицей 1 Приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завышены массы порций блюд каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) – 3 дня на завтрак и фрукты – 2, 8, 10 дни на завтрак;

- не представлена накопительная ведомость / ведомость контроля за рационом питания, что не позволяет оценить среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и полноценность вложения пищевой продукции в утвержденное примерное меню в нарушение требований п. 8.1.2. приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене

Н. А. Кузнецова.

Заведующая отделом обеспечения
санитарного надзора и экспертиз,
врач по общей гигиене

Л. А. Завгородняя.

Утверждаю Начальник Управления
образования, по делам молодежи, по физической

культуре и спорту Железнодорожного района

/Л.В. Ольховская/

2023г



Примерное Десятидневное меню

Для обучающихся общеобразовательных школ

Железнодорожного района на осенне-зимний

период

(12 лет и старше)

1й День

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг													
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe											
завтрак																								
Суп молочный с рисовой крупой Рецептура блюда №121-2017г.	220	5,79	6,02	16,91	155,1	0,04	0,74	29,7	0,48	143,5	102,3	15,9	0,14											
Оладьи с яблоками Рецептура блюда№403/400-2017г.	100	4,92	9,42	29,9	229,6	0,09	0,71	10,9	9,08	50,9	73,8	20,5	1,01											
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70											
Батон йодированный	25	2,37	0,30	14,5	77,1	0,03	0,00	0,00	0,39	5,75	21,8	8,25	0,28											
Вафли	40	4,40	4,92	29,9	191,4	0,04	0,00	27,0	0,61	16,9	35,2	6,84	0,51											
Всего	585	18,3	20,8	131,4	819,2	0,22	2,18	67,6	10,6	249,6	256,5	69,0	2,64											
обед																								
Салат картофельный с морковью,яйцом и зел.горошком	100	9,36	6,39	9,55	132,7	0,09	8,37	19,8	5,94	19,6	0,09	24,1	0,90											
Рецептура блюда№40-2017г.																								
Суп картофельный с горохом Рецептура блюда№102-2017г.	250	5,49	5,27	18,5	198,3	0,23	5,83	0,00	1,00	42,7	88,1	35,6	2,05											
Шницель Рецептура блюда№268-2017г.	100	11,09	18,3	10,3	254,1	0,23	2,69	12,6	0,70	15,9	103,0	21,9	1,31											
Макаронны отварные с овощами Рецептура блюда№202/205-2017г.	180	10,21	7,19	34,2	226,1	0,09	3,25	0,00	1,41	23,3	61,1	20,8	1,24											
Чай с сахаром и лимоном Рецептура блюда№377-2017г.	200	0,13	0,02	15,2	71,3	0,00	2,86	0,00	0,00	14,2	4,40	2,40	0,36											
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02											
Всего	860	38,1	37,5	104,1	958,4	0,67	23,0	32,4	9,35	123,3	291,6	115,5	6,88											
Итого	1445	56,4	58,3	235,5	1777,6	0,89	25,9	100,0	20,0	372,9	548,1	184,5	9,52											

2й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг												
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe										
завтрак																							
Суп молочный с манной крупы	200	6,97	7,57	6,15	147,9	0,04	0,66	26,4	2,02	127,6	90,9	14,1	0,12										
Рецептура блюда№121-2017г.																							
Чай с сахаром и витамином С	200	0,53	0,00	15,0	71,3	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28										
Рецептура блюда№376-2017г.																							
Батон йодированный	35	3,32	0,42	20,3	107,9	0,04	0,00	0,00	0,55	8,05	30,4	11,6	0,39										
Сыр российский	15	3,48	4,43	0,00	54,7	0,01	0,11	39,0	0,08	132,0	75,0	5,25	0,15										
Фрукты	110	0,67	0,67	14,7	86,0	0,28	10,2	0,00	0,20	21,2	11,3	9,26	2,26										
Всего	560	15,0	13,09	56,2	467,8	0,37	11,0	65,4	2,85	300,0	210,4	41,6	3,20										
обед																							
Салат из свеклы отварной	100	3,41	6,01	8,26	92,8	0,02	6,65	0,00	0,83	35,4	40,6	20,6	1,32										
Рецептура блюда№52-2017г.																							
Борщ с капустой и картошкой	250	3,80	4,92	16,9	127,0	0,05	10,7	0,00	2,43	49,7	54,6	26,1	1,23										
Рецептура блюда№82-2017г.																							
Плов из птицы	280	23,7	16,8	51,0	423,7	0,19	8,40	2,63	1,14	64,9	240,9	75,5	2,63										
Рецептура блюда№291-2017г.																							
Компот из смеси сухофруктов	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70										
Рецептура блюда№349-2017г.																							
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,59	34,9	8,25	1,02										
Всего	860	33,6	28,2	132,7	885,4	0,31	26,5	2,63	4,70	190,1	394,4	148,0	6,90										
Итого	1420	48,6	41,3	188,9	1353,2	0,68	37,5	68,0	7,55	490,1	604,8	189,6	10,1										

5й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества				Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг							Минеральные вещества,мг				
		Б	Ж	У	Э		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
завтрак																		
Запеканка манная с изюмом Рецептура блюда№186-2017г.	225	16,8	20,3	57,7	266,4	0,09	0,02	71,1	16,1	166,0	172,6	32,1	1,33					
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,3	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28					
Батон йодированный	25	2,37	0,30	14,5	77,1	0,03	0,00	0,00	0,39	5,75	21,7	8,25	0,28					
Фрукт	100	0,58	0,58	12,3	76,4	0,03	12,0	0,00	0,25	18,5	13,2	10,8	2,65					
Всего	550	20,3	21,2	99,5	491,2	0,15	12,05	71,1	16,7	201,4	210,3	51,2	4,54					
обед																		
Салат картофельный с морковью,луцом и зел.горошком Рецептура блюда№40-2017г.	100	9,36	6,39	9,55	132,7	0,09	8,37	19,8	5,94	19,6	0,09	24,1	0,90					
Щи из свежей капусты с картофелем Рецептура блюда№88-2017г.	250	2,31	4,95	12,9	119,7	0,05	15,8	0,00	3,00	49,3	49,0	22,1	0,83					
Рыба тушеная в томате с овощами Рецептура блюда№229-2017г.	100	11,75	4,95	13,80	152,2	0,05	3,73	5,82	1,35	39,1	162,2	48,5	0,85					
Макаронные изделия отварные Рецептура блюда№202/203-2017г.	180	10,55	6,94	36,6	234,9	0,07	0,00	0,00	0,56	14,6	45,1	9,77	0,98					
Кисель из яблоч Рецептура блюда№352-2017г.	200	0,11	0,12	25,1	119,2	0,01	1,83	0,00	0,18	11,5	6,62	3,64	0,57					
Хлеб ржаной йодированный	40,0	2,47	0,48	21,7	101,2	0,04	0,00	0,00	0,40	10,2	46,5	11,0	1,36					
Всего	870	36,6	23,8	199,7	859,9	0,31	29,7	25,6	11,4	144,3	309,5	119,1	5,49					
Итого	1420	56,9	45,0	219,2	1351,1	0,46	41,8	96,7	28,1	345,7	519,8	170,3	10,0					

6й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг							Минеральные вещества,мг											
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe											
завтрак																								
Суп молочный с гречневой крупой Рецептура блюда№121-2017г.	250	6,78	7,56	19,84	155,8	0,05	0,84	33,7	2,38	162,6	115,9	18,0	0,16											
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,30	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28											
Масло сливочное	10	0,10	7,20	0,13	65,7	0,00	0,00	40,0	0,10	2,40	3,00	0,00	0,00											
Батон йодированный	50	4,74	0,60	29,0	154,3	0,06	0,00	0,00	0,78	11,5	43,4	16,5	0,56											
Печенье	40	5,40	6,52	27,9	185,8	0,04	0,00	26,0	0,56	16,4	34,8	6,00	0,40											
Всего	550	17,6	21,9	91,9	632,9	0,15	0,87	99,7	3,82	194,0	199,9	41,9	1,40											
обед																								
Салат из свежкы отварной Рецептура блюда№52-2017г.	100	3,41	6,01	8,26	92,8	0,02	6,65	0,00	0,83	35,4	40,6	20,6	1,32											
Суп крестьянский с крупой Рецептура блюда№98-2017г.	250	2,48	4,92	12,09	116,3	0,04	9,88	0,00	0,37	35,9	33,6	14,2	0,58											
Запеканка картофельная с овощами Рецептура блюда№161-2017г.	230	6,82	16,7	30,9	322,0	0,20	7,40	69,2	3,40	57,2	142,4	44,1	1,56											
Соус сметанный Рецептура блюда№330-2017г.	40	0,70	2,49	2,93	37,1	0,01	0,02	16,9	0,15	13,7	11,4	2,64	0,10											
Какао с молоком Рецептура блюда №382	200	4,08	3,54	17,6	123,4	0,06	1,59	24,4	0,00	152,2	124,6	23,3	0,48											
Хлеб ржаной йодированный Блюдо запеченое Рецептура блюда№372	30 110	1,85 0,87	0,36 0,87	16,3 21,5	75,9 114,6	0,03 0,05	0,00 18,0	0,00 0,00	0,30 0,38	7,59 27,8	34,9 19,8	8,25 16,2	1,02 3,98											
Всего	960	20,2	34,9	109,6	882,1	0,41	43,5	110,5	5,43	329,8	407,3	87,3	9,04											
Итого	1510	37,8	56,8	201,5	1515,0	0,56	44,4	210,2	9,25	523,8	607,2	129,2	10,4											

8й День

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг							Минеральные вещества,мг													
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe													
завтрак																										
Суп молочный с пшеном Рецептура блюда№121-2017г	200	5,36	6,06	6,97	103,7	0,05	0,74	29,9	1,97	144,6	103,0	16,0	0,14													
Чай с сахаром и витамином С Рецептура блюда№376-2017г.	200	0,53	0,00	15,0	71,30	0,00	0,03	0,00	0,00	11,1	2,80	1,40	0,28													
Сыр российский	15	3,48	4,43	0,00	53,7	0,00	0,11	39,0	0,08	132,0	75,0	5,30	0,15													
Батон йодированный	30	2,84	0,36	17,4	92,6	0,04	0,00	0,00	0,47	6,90	26,0	9,90	0,34													
Фрукт	120	0,70	0,70	14,8	91,7	0,04	14,4	0,00	0,30	22,2	15,8	13,0	3,18													
Всего 40-00	565	12,9	11,6	54,2	413,0	0,13	15,3	68,9	2,82	316,8	222,6	45,6	4,09													
обед																										
Салат из белокочанной капусты Рецептура блюда№45-2017г.	100	3,32	5,27	11,50	70,4	0,02	17,0	0,00	0,83	24,9	29,0	0,06	0,47													
Суп картофельный с рисовой крупой Рецептура блюда№101-2017г.	250	1,97	2,71	12,1	135,6	0,09	8,25	0,00	0,37	26,7	56,0	22,8	0,88													
Тфтели мясные с соусом Рецептура блюда№279/3312017г.	100/50	17,5	20,2	112,2	323,5	0,30	1,95	23,2	1,14	30,6	83,2	19,8	6,10													
Макaronные изделия отварные Рецептура блюда№202/202 2017г.	180	10,55	6,94	36,6	234,9	0,07	0,00	0,00	0,56	14,6	45,1	9,77	0,98													
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№335 2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,0	32,5	23,4	17,5	0,70													
Хлеб ржаной йодированный	30	1,85	0,36	16,3	75,9	0,03	0,00	0,00	0,30	7,50	34,9	8,25	1,02													
Всего	910	36,0	35,6	228,9	1006,5	0,53	27,9	23,2	3,20	136,9	271,6	78,2	9,77													
Итого	1475	48,9	47,2	283,1	1419,5	0,66	43,2	92,1	6,02	453,7	494,2	123,8	13,8													

9й день

Наименование блюда	Выход гр	Пищевые вещества			Эн.ценно сть(ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества,мг															
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe													
Завтрак																										
Суп молочный с макаронными изделиями Рецептура блюда№120-2017.	250	12,47	8,75	18,0	165,0	0,09	0,83	33,0	1,99	163,0	136,9	26,7	0,65													
Омлет натуральный Рецептура блюда№210-2017г.	70	6,51	11,6	1,23	135,2	0,05	0,12	151,5	3,01	48,1	105,4	48,1	1,23													
Компот из смеси сухофруктов Рецептура блюда№349-2017г.	200	0,85	0,09	40,2	166,0	0,02	0,73	0,00	0,00	32,5	23,4	17,5	0,70													
Хлеб ржаной йодированный	40	2,47	0,48	21,7	101,2	0,04	0,00	0,00	0,40	10,1	46,5	11,0	1,36													
Всего	560	27,3	20,9	81,1	567,4	0,20	1,68	184,5	5,40	253,7	312,2	103,3	3,94													
обед																										
Икра стекольная Рецептура блюда№75-2017.	100	5,38	4,10	22,8	185,3	0,03	5,68	0,00	0,90	59,3	60,9	30,1	1,69													
Суп из овощей Рецептура блюда№99-2017г.	250	1,59	4,99	9,15	135,3	0,07	10,4	0,00	0,37	34,9	49,3	20,8	0,78													
Голубцы с мясом и соусом Рецептура блюда№287/331-2017г.	100/40	14,0	15,2	21,9	339,1	0,06	13,6	27,7	2,42	52,4	124,3	31,9	1,12													
Пюре картофельное Рецептура блюда№312-2017г.	180	4,68	5,76	24,5	174,7	0,17	71,8	0,00	0,18	44,4	103,9	33,3	1,71													
Чай с сахаром и ванилином Рецептура блюда№37г-2017г	200	0,52	0,00	15,0	71,3	0,00	0,02	0,00	0,00	11,1	7,00	1,40	0,20													
Хлеб ржаной йодированный	50	3,08	0,60	27,2	126,5	0,05	0,09	0,00	0,50	12,7	58,2	13,8	1,70													
Всего	920	29,3	30,7	120,6	1032,2	0,38	51,5	27,7	4,37	214,8	399,4	131,3	6,78													
Итого	1480	51,6	51,6	201,7	1599,6	0,58	53,2	212,2	9,77	468,5	711,6	234,6	10,7													

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
_____ И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоки печеные**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Яблоки свежие	143,3	127
Сахар	20	20
Выход		120

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
0,87	0,87	21,5	114,6	27,8	16,2	3,98	18,0

Технология приготовления. Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.. Отпускают яблоки горячими или холодными.

Органолептические показатели качества:

Витаминизация:

Внешний вид: яблоки сохранили свою форму, сверху румяная корочка.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: золотистый.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: аромат печеных яблок и варенья.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
_____ И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба тушеная в томате с овощами**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Минтай б/г	123	93
Морковь	23	18
Лук репчатый	10	8
Соус томатный	10	10
Масло растительное	5	5
Лимонная кислота	0,00040	0,00040
Сахар	2	2
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
11,75	4,95	13,80	152,2	39,1	48,5	0,85	3,73

Технология приготовления: Минтай б/г удаляют хвостовых, грудных и спинных плавников, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют растительное масло, соус томатный, раствор лимонной кислоты, сахар, соль и тушат до готовности (45-60) мин.,

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы уложен на тарелку вместе с соусом

Консистенция:

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса-оранжево-красный, овощей-натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно-соленый

Запах: свойственный тошеной рыб

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»

И.В.Чернышев

«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Зразы рубленые с яйцом**

Номер рецептуры: **274**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Лопатка,окорок свиной,(котлетное мясо)	64,2	54,2
Хлеб йодированный	11,4	11,4
Вода	16	16
Для фарша:		
Лук репчатый	44,2	37,1
Масло растительное	5,7	5,7
Яйцо С1	8	8
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	5,7	5,7
Сухари	8,5	8,5
Выход		100

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества,мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
16,6	17,1	8,48	256,9	26,1	15,9	5,89	3,76

Технология приготовления:Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной 1см.,на середину которой кладут фарш(измельченный слегка пассерованный лук,рубленные яйца). После этого края лепешки соединяют,панируют в муке и жарят.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:зразы овально-приплюснутые
Консистенция:зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами,с равномерно обжаренной тонкой корочкой ,без трещин.**Цвет:**поверхности-коричневый,равномерный,на разрезе-мяса-серый,фарша-желтоватый от яиц и лука.**Вкус:**жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука.

Запах:жареного мяса с ароматом лука.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»

И.В.Чернышев

«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с яблоками**

Номер рецептуры: **400/403**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто,г.	нетто,г.	Брутто,г.	нетто,г.
Тесто для оладий№400	107		187,5	187,5
Яблоки свежие	14	10	24,5	17,5
Масло растительное	6	6	10,5	10,5
Сахар	10	10	17,5	17,5
Выход		100		175

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества,мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
4,92	9,42	29,9	229,6	50,9	20,5	1,01	0,71

Технология приготовления:В тесто для оладий перед выпеканием добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки.Оладьи выпекают на разогретых сковородах.Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм.Отпускают оладьи с сахаром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:две- три штуки на порцию,равномерно обжаренные.

Консистенция:мягкая,упругая.

Цвет:золотистый.

Вкус:свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.

Запах:жареных оладий и яблок.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром витаминизированный**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Чай -заварка	50	50
Сахар	15	15
Вода	150	150
Аскорбиновая кислота	0,00005	0,00005
Выход		200/15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
0,53	0,00	15,0	71,3	11,1	1,40	0,28	0,03

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Органолептические показатели качества:

Витаминизация:

Таблетки(порошок) аскорбиновой кислоты ,рассчитанный по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке), кладут в чистую посуду, куда заранее налито небольшое количество (100-200мл.) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации, и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, помешивая половником. Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Внешний вид: Жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

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

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Сухофрукты	20	50
Сахар	20	20
Вода	200	200
Лимонная кислота	0,20	0,20
Выход		200/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
0,85	0,09	40,2	166,0	32,5	17,5	0,70	0,73

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов

Запах: сухофруктов

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Чай-заварка	50	50
Сахар	15	15
Лимон свежий	8	7
Вода	150	150
Выход		200/15/7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
0,13	0,02	15,2	71,30	14,2	2,40	0,36	2,86

Технология приготовления: Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружечками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружечек лимона.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Чай заварка №375	50	50
Сахар	15	15
Молоко	50	50
Вода	100	100
Выход		150/50/15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
1,52	1,35	15,9	81,0	126,6	15,4	0,41	1,33

Технология приготовления: К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

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

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Яблоки свежие	34	30
Сахар песок	20	20
Крахмал картофельный	8	8
Кислота лимонная	0,20	0,20
Вода	197	197
Выход		200/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
0,11	0,12	25,1	119,2	11,5	3,64	0,57	1,83

Технология приготовления: Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: светло-желтый

Вкус: яблок, кисло-сладкий

Запах: яблок

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай-заварка**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Чай черный,зеленый	10	10
Вода	1080	1080
Выход		1000

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
2,0	0,51	0,40	14,0	98,1	44,0	8,20	1,0

Технология приготовления: Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком. На порцию чая (200)мл. расходуют 50мл. заварки, что равноценно 0.5г. сухого чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость-золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Какао-порошок	4	4
Молоко йодированное	100	100
Сахар	20	20
Вода	110	110
Выход		200

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества,мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
4,08	3,54	17,6	123,4	152,2	21,3	0,48	1,59

Технология приготовления:Какао кладут в посуду,смешивают с сахаром,добавляют небольшое количество кипятка (100мл) и растирают до однородной массы,затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко,остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:жидкость-светло-шоколадного цвета,налита в стакан.

Консистенция:жидкая

Цвет:светло-шоколадный

Вкус:сладкий,с привкусом какао и молока

Запах:свойственный какао

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра свекольная**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
Свекла	76,6	60,0	95,7	75,0
Лук репчатый	16,6	13,9	20,8	17,5
Соус томатный	20	20	25	25
Масло растительное	6	6	7,5	7,5
Сахар	1	1	1,2	1,2
Соль йодированная	1	1	1	1
Выход		80		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
5,38	4,10	22,8	185,3	59,3	30,1	1,69	5,68

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют соус томатный. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Внешний вид: икра уложена горкой

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: малиново-красный

Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и соуса

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы отварной**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Свекла	121,2	950
Масло растительное	6	6
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
3,41	6,01	8,26	92,8	35,4	20,6	1,32	6,65

Технология приготовления: Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле

Запах: свеклы

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра морковная**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Морковь	94,2	75
Лук репчатый	20,8	17,5
Соус томатный	25	25
Масло растительное	7,5	7,5
Сахар	1,2	1,2
Выход		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
4,01	3,10	23,6	91,2	46,5	32,2	1,00	4,20

Технология приготовления: Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют соус томатный. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: серо-оранжевый

Вкус: моркови, пассерованного лука и томата

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с морковью, яйцом и зел.горошком.**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	62,5	45
Горошек зеленый консервированный	26,2	17
Морковь	31,4	25
Яйцо 40гр.	8	8
Масло растительное	6	6
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
9,36	6,39	9,55	132,7	19,6	24,1	0,90	8,37

Технология приготовления. Картофель, морковь ва

Органолептические показатели качества: Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Внешний вид: картофель, морковь нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой и заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зел. Горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцами и раст.маслу.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9
Масса прогретой капусты		71
Морковь	12,5	10
Кислота лимонная	0,30	0,30
Вода кипяченая	9,7	9,7
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Зн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
3,32	5,27	11,50	70,4	24,9	0,06	0,47	17,0

Технология приготовления: Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль, раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты и растительным маслом.

Консистенция: овощей хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с горохом**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	66,8	50
Горох	20,1	20
Лук репчатый	12	10
Морковь	12,5	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Вода	175	175
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
5,49	5,27	18,5	198,3	42,7	35,6	2,05	5,83

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные лук и морковь и варят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох в виде целых зерен.

Консистенция: картофель и горох мягкие

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый

Запах: гороха и лука

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картошкой**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Свекла	50	40
Капуста свежая	25	20
Картофель	27	20
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Соус томатный	7,5	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Соль йодированная	1	1
Вода	200	200
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
3,80	4,92	16,9	127,0	49,7	26,1	1,23	10,7

Технология приготовления: В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варить 10-15 мин., кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. До окончания варки добавляют соль, сахар.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель-брусочками)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая-упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый

Запах: свойственный овощам

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **103**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	100	75
Макаронные изделия	10	10
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Соль йодированная	1	1
Вода	175	175
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
2,69	2,83	17,5	158,3	29,2	27,3	1,13	8,25

Технология приготовления: Овощи нарезают:картофель брусочками или кубиками,лук шинкуют или мелко рубят.Морковь и лук пассеруют.В кипящую воду кладут картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи,соль и варят до готовности.Макаронные изделия добавляют за 10-15мин. До готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:овощи и макаронные изделия сохранили форму

Консистенция:картофель и овощи –мягкие,макаронные изделия хорошо набухшие,мягкие

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

Вкус:овощей умеренно соленый

Запах:овощей и макаронных изделий

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рисовой крупой**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	100	75
Крупа рисова	5	5
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Соль йодированная	1	1
Вода	187,5	187,5
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
1,97	2,71	12,1	135,8	26,7	22,8	0,88	8,25

Технология приготовления: Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут одновременно рисовую крупу с подготовленными овощами и варят до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель	40	30
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Соус томатный	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Вода	200	200
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
2,31	4,95	12,9	119,7	49,3	22,1	0,83	15,8

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. До окончания варки в щи добавляют прогретый соус томатный.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Капуста свежая	37,5	30
Картофель	33,3	25
Крупа перловая	10	10
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Вода	200	200
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
2,48	4,92	12,09	116,3	35,9	14,2	0,58	9,88

Технология приготовления: Крупу перловую промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашечками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста-шашками, крупа хорошо развалилась, но не потеряла форму

Консистенция: картофель мягкая, крупа хорошо разварившаяся

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп из овощей**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Капуста белокочанная	25	20
Картофель	66,8	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Вода	187,5	187,5
Выход		250

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
1,59	4,99	9,15	135,3	34,9	20,8	0,78	10,4

Технология приготовления: В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту,картофель нарезанный дольками.За 10-15 мин. до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи,горошек зеленый,соль.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:капуста нарезана соломкой,картофель-дольками

Консистенция:овощи мягкие,но не переварены

Цвет:бульона-золотистый,жира на поверхности-светло-оранжевый

Вкус:капусты,картофеля,овощей,умеренно-соленый,кисловатый

Запах:овощей

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **202/203**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Масса отварных макаронных изделий №202		180
Масло сливочное	5	5
Соль йодированная	1	1
Выход		180/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
10,55	6,94	36,6	234,9	14,6	9,77	0,98	0,00

Технология приготовления: Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают а растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились или не образовали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная с овощами**

Номер рецептуры: **161**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	276	207
Для фарша:		
Капуста белокочанная	57,5	34,5
Масло растительное	11,5	11,5
Яйцо	11,5	11,5
Сметана	6,9	6,9
Сухари	6,9	6,9
Соль йодированная	2	2
Выход		230

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
6,82	16,7	30,9	322,0	57,2	44,1	1,56	7,4

Технология приготовления: Картофельную массу делят пополам. Одну половину кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2см., равномерно на нем распределяют фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями, обрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают и поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: на разрезе - серо-белый, корочка золотисто-коричневая.

Вкус: жареного картофеля, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля и капусты.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **202**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Макаронные изделия	350	350
Выход		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
37,3	4,46	212,8	1042	74,6	57,5	5,68	0,00

Технология приготовления: Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают а растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились или не образовали комков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отклеиваются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Картофель	205,2	153,9
Молоко	28,4	27
Масло сливочное	6,3	6,3
Соль йодированная	1	1
Выход		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
4,68	5,76	24,5	174,7	44,4	33,3	1,21	21,8

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: **302**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Крупа гречневая	85,2	85,2
Масло сливочное	6,3	6,3
Выход		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
11,96	12,7	34,8	285,0	29,7	158,1	5,32	0,00

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, зерна крупы разделяются.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы

Запах: свойственный данному виду крупы

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны отварные с овощами**

Номер рецептуры: **202/205**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Масса отварных макарон №202	144	144
Морковь	18	14,4
Лук репчатый	13,6	11,4
Соус томатный	10	10
Масло растительное	7,2	7,2
Соль йодированная	1	1
Выход		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
10,21	7,19	34,2	226,1	23,3	20,8	1,24	3,25

Технология приготовления: Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют соус томатный и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. №202), добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешены с овощами, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон-мягкая, упругая, в меру плотная, овощей-мягкая.

Цвет: розовый от соуса томатного

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей и соуса томатного.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

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

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Лопатка,окорок свинья(котлетное мясо)	86	74
Хлеб йодированный	18	18
Вода	24	24
Сухари	10	10
Масло растительное	6	6
Соль йодированная	1	1
Выход		100

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
11,09	18,3	10,3	254,1	15,9	21,9	1,31	2,69

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия плоско-овальной формы толщиной 1 см.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма шницеля плоско-овальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый

Вкус: жареного мяса, умеренно-соленый без привкуса хлеба

Запах: жареного мяса, запанированного в муке

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели мясные**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Лопатка,окорок свинья(котлетное мясо)	75	63,3
Вода	10	10
Крупа рисовая	8,5	8,5
Лук репчатый	35	30
Масло растительное	5	5
Соль йодированная	1	1
Мука в/с	7	7
Соус сметанный с томатом №331		50
Выход		100/50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
17,5	20,2	112,2	323,5	30,6	19,8	6,1	1,95

Технология приготовления В мясной фарш добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают на противень, заливают соусом с добавлением воды и тушат 10 мин. При отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом лука

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Сметана	10	10
Мука пшеничная в/с	3	3
Соль йодированная	1	1
Вода	30	30
Выход		40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
0,70	2,49	2,93	37,1	13,7	2,64	0,10	0,02

Технология приготовления: Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль йодированную и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны, умеренно-соленый

Запах: свежей сметаны

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г.	нетто, г.
Сметана	11,3	11,3
Мука пшеничная в/с	4	4
Соус томатный	5	5
Соль йодированная	1	1
Вода	38	38
Выход		50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
0,88	2,50	3,51	40,1	14,6	4,90	0,20	0,67

Технология приготовления: Соус томатный уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: умеренно соленый, с вкусом томата и свежей сметаны

Запах: свежей сметаны с томатом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы с мясом**

Номер рецептуры: **287**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Капуста свежая	75	56,4
Свинина(котлетное мясо)	50	37
Крупа рис	5	5
Лук репчатый	11	9
Масло растительное	3	3
Соль йодированная	1	1
Соус №330		40
Выход		100/40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
14,0	15,2	21,9	339,1	52,4	31,9	1,12	13,6

Технология приготовления: Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав на них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают. Отпускают вместе с соусом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: голубцы цилиндрической формы, уложены на тарелку и политы соусом.

Консистенция: капусты-мягкая, фарша-сочная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: тушеной свежей капусты, мяса, риса с привкусом томата, сметаны.

Запах: тушеной свежей капусты с ароматом сметаны.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из птицы**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Мясо птицы(бедро,окорочка)	116	103
Масло растительное	16	16
Лук репчатый	16	14
Морковь	20	16
Соус томатный	10	10
Крупа рисовая	70	70
Соль йодированная	1	1
Выход		280

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
23,7	16,8	51,0	423,7	64,9	75,5	2,63	8,40

Технология приготовления:Птицу рубят на порции,обжаривают до образования корочки,посыпают солью,кладут в посуду,добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук,соус томатный,заливают горячей водой и дают закипеть,затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40мин. в жарочный шкаф.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:обжаренный кусок птицы,рис рассыпчатый.

Консистенция:мяса-мягкая,риса-мягкая.

Цвет: мяса-серый,риса и овощей-от светло до темно-оранжевого.

Вкус:специфический для тушеного мяса,риса и пассерованных овощей,умеренно соленый.

Запах:мяса птицы с ароматом риса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тесто для оладий**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Мука пшеничная в/с	481	481
Яйца	24	24
Вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль йодированная	9	9
Выход		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
69,8	21,8	370,9	1959	747,2	291,0	11,9	6,25

Технология приготовления: В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 градусов, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешенное.

Консистенция: равномерно-пористая.

Цвет: кремовый.

Вкус: сырого дрожжевого теста.

Запах: сырого дрожжевого теста.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи с творогом**

Номер рецептуры: **404**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Тесто для оладий №400	75,5	75,5
Творог	12,7	12,7
Масло растительное	4,5	4,5
Сахар	10	10
Выход		75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
8,88	14,45	29,1	232,3	69,5	22,3	0,89	0,25

Технология приготовления: В тесто для оладий перед выпеканием добавляют протертый творог. Оладьи выпекают на разогретых сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают оладьи с сахаром.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный для изделий из дрожжевого теста и творога.

Запах: жареных оладий.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с манной крупой.**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	100	100
Вода	110	110
Крупа манная	12	12
Масло сливочное	2	2
Сахар	2	2
Соль йодированная	1	1
Выход		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
6,97	7,57	6,15	147,9	127,6	14,1	0,12	0,66

Технология приготовления: Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут сахар и варят 5-мин. до готовности. При отпуске суп заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа-разваренная крупа

Консистенция: в меру мягкая, набухшая

Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком

Вкус: сладковатый

Запах: кипяченого молока

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с пшеном**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	100	100	130	130
Вода	110	110	144	144
Крупа пшено	16	16	20,8	20,8
Масло сливочное	2	2	2	2
Сахар	2	2	3	3
Соль йодированная	1	1	1	1
Выход		200		260

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200гр.

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
5,36	6,06	6,97	103,7	144,6	16,0	0,14	0,74

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 260гр.

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
7,39	8,27	9,06	134,9	187,2	20,8	0,19	0,97

Технология приготовления: Пшено варят в воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, кладут сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа-разваренная крупа

Консистенция: в меру вязкая

Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком

Вкус: сладковатый

Запах: кипяченого молока

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с хлопьев «Геркулес».**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс,2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	115	115
Хлопья «Геркулес»	13,8	13,8
Вода	127	127
Масло сливочное	2	2
Сахар	2,3	2,3
Соль йодированная	1	1
Выход		230

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества,мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
4,16	5,00	8,61	129,7	178,6	19,8	0,17	0,92

Технология приготовления: Хлопья «Геркулес»варят в воде до полуготовности 10-15мин.,затем добавляют горячее молоко,кладут сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид:в жидкой части супа-разваренная крупа

Консистенция:в меру вязкая

Цвет:жидкой части-белый с кремовым оттенком

Вкус:сладковатый

Запах:кипяченого молока

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка манная с изюмом**

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Крупа манная	50,6	50,6
Молоко йодированное	110	110
Вода	75	75
Сахар	8,8	8,8
Изюм	11,2	11,2
Яйца	7	7
Масло растительное	4,4	4,4
Мука в/с	4,4	4,4
Сметана	4,4	4,4
Масло сливочное	5	5
Выход		225

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	C
16,8	20,3	57,7	266,4	166,0	32,1	1,33	0,02

Технология приготовления: Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70 градусов, добавляют в нее сахар, сырые яйца, изюм и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. при подаче заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадратов.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая

Цвет: корочка румяно-золотистая, на разрезе-свойственный используемой крупе.

Вкус: умеренно сладкий

Запах: свойственный используемой крупе.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с рисовой крупой**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	110	110
Вода	121	121
Крупа рисовая	13,2	13,2
Масло сливочное	2	2
Сахар	3	3
Соль йодированная	1	1
Выход		220

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
5,79	6,02	16,91	155,1	143,5	15,9	0,14	0,74

Технология приготовления: Рисовую крупу варят в воде до полуготовности 10-15мин., затем добавляют горячее молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа-разваренная крупа.

Консистенция: в меру вязкая

Цвет: жидкой части-белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	125	125
Вода	105	105
Макаронные изделия	20	20
Масло сливочное	2	2
Сахар	2	2
Соль йодированная	1	1
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Са	Mg	Fe	С
12,47	8,75	18,0	165,0	163,0	26,7	0,65	0,83

Технология приготовления:Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая варят до готовности, кладут сахар. При отпуске заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие

Цвет: молочно-белый

Вкус: сладковатый

Запах: кипяченого молока

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Яйца	53	53
Молоко йодированное	20	20
Масло сливочное	3	3
Соль йодированная	1	1
Выход		70

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн. ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
6,51	11,6	1,23	135,2	48,1	48,1	1,23	0,12

Технология приготовления: К обработанным яйцам добавляют воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3см. полностью прожаривая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц.

Запах: свежих жареных яиц.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Разветьевская средняя
общеобразовательная школа»
И.В.Чернышев
«01» сентября 2023г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с гречневой крупой**

Номер рецептуры: **121**

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто,г.	нетто,г.
Молоко йодированное	125,0	125,0
Вода	137,5	137,5
Крупа гречневая	20	20
Масло сливочное	2	2
Сахар	2,5	2,5
Выход		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества, г.				Минеральные вещества, мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Эн.ценность Ккал.	Ca	Mg	Fe	C
6,78	7,56	19,84	155,8	162,6	18,0	0,16	0,84

Технология приготовления: Гречневую крупу варят в воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске суп заправляют маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая

Цвет: жидкой части – белый с кремовым оттенком

Вкус: сладковатый

Запах: кипяченого молока