

Экспресс завтраки для питания обучающихся в 1-4 классах

Экспресс завтраки для питания обучающихся в 1 - 4 классах

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества					№ ТК (Вариант 1)	№ ТК (Вариант 2)	
		г	г	г	г	ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	В2, мг			I, мкг
День 1 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,1	0,0	0,0	0,2	17,5	79,5	10,0	0,9	0,1	3,5	120501	120501
2	Макаронны отварные	100	5,6	5,5	32,8	202,8	0,1	0,0	9,0	0,5	14,0	31,0	5,8	0,6	0,0	30,8	130401	130402
3	Овощи свежие (огурцы)	30	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	3,0	0,0	0,0	6,9	12,6	4,2	0,2	0,0	0,9	100519	100519
4	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		14,8	19,6	68,8	512,9	0,2	7,0	11,0	1,7	58,2	155,1	32,0	4,9	0,1	35,2		
День 2 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша рисовая на молоке	150	4,5	7,9	21,0	170,1	0,0	0,5	20,3	0,2	95,6	119,1	27,2	0,4	0,1	14,2	120203	120204
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Выпечка	50	5,7	4,0	27,1	167,0	0,1	0,0	14,6	0,7	9,0	32,1	5,5	0,5	0,0	4,9	190107	190109
	Итого:		12,1	12,1	68,3	429,1	0,1	4,5	34,8	1,0	118,5	165,2	40,8	3,7	0,2	19,1		
День 3 (среда)																		
Завтрак																		
1	Омлет с сыром	100	11,1	2,7	7,1	97,7	0,1	0,2	34,0	0,5	85,6	195,9	14,4	1,9	0,4	20,4	120302	120323
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		14,6	4,9	42,2	273,1	0,1	4,2	36,0	1,4	105,4	227,9	26,4	5,1	0,4	20,4		
День 4 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Сырники с джемом	100	5,7	12,8	42,0	303,4	0,1	2,0	38,4	0,5	141,9	410,6	19,8	0,7	0,2	4,5	120313	120314
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Зефир	20	0,2	0,0	16,0	65,2	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,4	1,2	0,3	0,0	0,0		
4	Фрукт	140	0,6	0,6	13,7	65,8	0,0	14,0	0,0	0,3	22,4	15,4	12,6	3,1	0,0	2,8	210110	210110
	Итого:		8,4	13,6	91,9	526,4	0,2	20,0	38,4	0,9	183,3	442,4	41,6	6,9	0,3	7,3		
День 5 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Каша гречневая на молоке	150	5,0	9,3	21,6	190,3	0,1	0,6	27,5	0,2	136,2	148,5	48,2	1,2	0,2	17,6	120207	120208
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Выпечка	50	5,8	3,4	28,6	167,6	0,1	0,1	9,8	0,6	25,8	48,4	7,4	0,5	0,1	5,2	190102	190106
	Итого:		12,8	12,9	70,4	449,9	0,2	4,7	37,3	1,0	176,0	210,9	63,6	4,6	0,3	22,8		
День 6 (понедельник)																		
Завтрак																		
1	Омлет с сыром	100	11,1	2,7	7,1	97,7	0,1	0,2	34,0	0,5	85,6	195,9	14,4	1,9	0,4	20,4	120302	120323
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
4	Фрукт	180	0,7	0,5	18,5	84,6	0,0	9,0	0,0	0,7	34,2	28,8	21,6	4,1	0,1	1,8	210104	210104
	Итого:		15,4	5,4	60,7	357,7	0,1	13,2	36,0	2,1	139,6	256,7	48,0	9,2	0,4	22,2		
День 7 (вторник)																		
Завтрак																		
1	Каша пшеничная на молоке	150	4,3	7,8	20,2	167,7	0,1	0,3	17,6	0,1	77,2	105,2	26,8	0,7	0,1	13,2	120201	120202
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Выпечка	50	3,0	3,8	29,0	161,9	0,1	0,1	10,1	0,6	28,1	52,4	8,5	0,6	0,1	5,1	190104	190103
	Итого:		9,3	11,8	69,4	421,6	0,2	4,4	27,6	0,9	119,3	171,6	43,3	4,1	0,2	18,3		

День 8 (среда)																		
Завтрак																		
1	Сосиски отварные	50	5,5	12,0	0,2	130,5	0,1	0,0	0,0	0,2	17,5	79,5	10,0	0,9	0,1	3,5	120501	120501
2	Макаронны отварные	100	5,6	5,5	32,8	202,8	0,1	0,0	9,0	0,5	14,0	31,0	5,8	0,6	0,0	30,8	130401	130402
3	Овощи свежие (помидоры)	30	0,3	0,1	1,1	7,2	0,0	7,5	0,0	0,2	4,2	7,8	6,0	0,3	0,0	0,6	100520	100520
4	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
5	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		14,9	19,7	69,2	515,9	0,2	11,5	11,0	1,8	55,5	150,3	33,8	5,0	0,1	34,9		
День 9 (четверг)																		
Завтрак																		
1	Оладьи с джемом	110	12,2	2,7	21,1	156,0	0,1	1,8	3,8	2,8	48,4	76,2	13,8	0,9	0,1	3,6	10	10
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Фрукт	90	0,7	0,2	6,8	34,2	0,1	34,2	0,0	0,2	31,5	15,3	9,9	0,1	0,0	0,0	210106	210106
	Итого:		14,9	3,1	48,1	282,2	0,2	40,0	3,8	3,2	93,9	105,5	31,7	3,8	0,1	3,6		
День 10 (пятница)																		
Завтрак																		
1	Сырники с джемом	100	5,7	12,8	42,0	303,4	0,1	2,0	38,4	0,5	141,9	410,6	19,8	0,7	0,2	4,5	120313	120314
2	Фруктовый (ягодный) напиток	200	2,0	0,2	20,2	92,0	0,0	4,0	0,0	0,2	14,0	14,0	8,0	2,8	0,0	0,0		
3	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	0,0	0,0	2,0	0,7	5,8	18,0	4,0	0,4	0,0	0,0		
	Итого:		9,2	15,0	77,1	478,8	0,2	6,0	40,4	1,4	161,7	442,6	31,8	4,0	0,2	4,5		

Пояснительная записка по экспресс завтракам для питания обучающихся в 1 - 4 классах

Экспресс завтраки представляют собой рацион, предназначенный для организации питания учащихся в учебном классе. Рацион состоит из горячего блюда в индивидуальной термосберегающей упаковке, напитка в порционной упаковке, выпечки или кондитерского изделия в индивидуальной упаковке, 2 раза в неделю – фрукты, столовых приборов с салфеткой в индивидуальной упаковке. Весь рацион комплектуется в индивидуальный набор.

В меню входят следующие горячие блюда: каши молочные (рисовая, пшенная, гречневая), омлет запеченный с сыром, макароны отварные с сосисками и овощной закуской (огурец, томат), блюдо из творога запеченное (сырники), оладьи (выпеченные).

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

- Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

- Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

- Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

- В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требованиям к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной

потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

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

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

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

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

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

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

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

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

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

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

1. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

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

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

2. Подготовка овощей, фруктов

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

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

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

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

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

Крупы рисовую, пшено, гречневую тщательно перебирают и промывают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- масло сливочное, используемое для заправки блюд должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °C;
- сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C

III. Требования к качеству кулинарной продукции

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

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

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Вторые горячие блюда (гарниры) из круп, изделий макаронных, яиц, творога и др.	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из круп, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Мучные блюда (оладьи)	<p>Мучные блюда (оладьи), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для школьного питания	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>

Технологические карты

к экспресс завтракам для питания обучающихся в 1-4
классах

Вариант 1

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с цукатами**

Номер рецептуры: 544

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с шоколадом**

Номер рецептуры: № 555

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	17,91
Mg (мг):	11,08
Fe (мг):	0,92
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,05

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

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

Номер рецептуры: № 539

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	56,15
Mg (мг):	17,10
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта. Готовые булочки помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми булочками ставят на линию раздачи.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая молочная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,94

Ca (мг):	90,81
Mg (мг):	32,15
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов,

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная на молоке**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта.

Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,99
Жиры (г):	5,27
Углеводы (г):	14,01
Энергетическая ценность (ккал):	113,40

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Готовую кашу помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовой кашей ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Макаронны отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронны отварные охлажденные	97	97	9,7	9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55	Ca (мг):	14,05
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	5,77
Углеводы (г):	32,81	Fe (мг):	0,60
Энергетическая ценность (ккал):	202,79	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают. Готовые макаронные изделия помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями макаронными ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы и другим блюдам.

подлежит повторному разогреву.

*Не

Температура подачи:

не ниже 65°C

не более 2-х часов с момента

разогрева, включая время доставки.

Срок реализации:

Технолог

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сыр полутвердый	5,4	5	0,54	0,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,14
Жиры (г):	2,71
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	97,72

Ca (мг):	85,55
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гостроемкость, добавляют тертый сыр. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сырники с джемом**

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0
Масса сырников и джема в г на порцию сырников с джемом: массой 100 г.		80/20*		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроремкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Гастроремкость с готовыми сырниками ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

*Не подлежит повторному разогреву.

Готовые сырники отпускают с джемом. Допускается джем подавать отдельно.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева, включая время доставки

Технолог _____

Вариант 2

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с цукатами**

Номер рецептуры: № 544

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с цукатами охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	6,70
Углеводы (г):	57,20
Энергетическая ценность (ккал):	335,10

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с шоколадом**

Номер рецептуры: № 555

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка с шоколадом охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	11,30
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	54,20
Энергетическая ценность (ккал):	334,00

Ca (мг):	17,91
Mg (мг):	11,08
Fe (мг):	0,92
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,05

Технологический процесс:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 539

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

сырья	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Булочка охлажденная	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	5,90
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	58,00
Энергетическая ценность (ккал):	323,80

Ca (мг):	56,15
Mg (мг):	17,10
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 45°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации:

выпечку разогревают непосредственно перед подачей, готовое изделие не хранят.

Технолог

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая на молоке**

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша гречневая молочная охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,37
Жиры (г):	6,22
Углеводы (г):	14,39
Энергетическая ценность (ккал):	126,94

Ca (мг):	90,81
Mg (мг):	32,15
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.
* Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная на молоке**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша пшенная охлажденная	95	95	9,5	9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	5,17
Углеводы (г):	13,44
Энергетическая ценность (ккал):	111,79

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дотоготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Каша рисовая охлажденная	95	95	9,50	9,50
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,99
Жиры (г):	5,27
Углеводы (г):	14,01
Энергетическая ценность (ккал):	113,40

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 80-85°C в центре продукта.

Добавляют прокипяченное масло и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

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

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные отварные охлажденные	97	97	9,7	9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,55
Жиры (г):	5,48
Углеводы (г):	32,81
Энергетическая ценность (ккал):	202,76

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость, накрывают крышкой.

Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85-90°C в центре продукта.

Масло сливочное доводят до кипения.

Отварные макароны заправляют подготовленным сливочным маслом и перемешивают.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Омлет охлажденный	95	95	9,5	9,5
Сыр полутвердый	5,4	5	0,54	0,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	11,14
Жиры (г):	2,71
Углеводы (г):	7,13
Энергетическая ценность (ккал):	97,72

Ca (мг):	85,55
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают лоток в гастроемкость, добавляют тертый сыр. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента разогрева

Технолог _____

Вариант 2 "Для столовых сырьевых, дготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сырники с джемом

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сырники из творога охлажденные	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0
Масса сырников и джема в г на порцию сырников с джемом: массой 100 г.		80/20*		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	16,00
Углеводы (г):	34,00
Энергетическая ценность (ккал):	308,00

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Упаковку аккуратно вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроячейку, накрывают крышкой. Помещают в прогретый пароконвектомат, духовой шкаф или другое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта.

*Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

Готовые сырники отпускают с джемом. Допускается джем подавать отдельно.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов после разогрева.

Технолог _____

Вариант 3

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Любимая"

Номер рецептуры: № 544

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р.

Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	64,3	64,3	6,43	6,43
Сахар-песок	11,9	11,9	1,19	1,19
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4	0,04	0,04
Дрожжи прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	20	20	0,2	0,2
Вода для разведения дрожжей	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	9,7	9,7	0,97	0,97
Масса полуфабриката:		112		11,2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйцо для смазки	2	2	0,2	0,2
Масло растительное д/смазки	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,49
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	58,01
Энергетическая ценность (ккал):	347,88

Ca (мг):	17,91
Mg (мг):	11,08
Fe (мг):	0,92
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка с изюмом

Номер рецептуры: № 551

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	60	60	6	6
Молоко	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок	5,4	5,4	0,54	0,54
Масло сливочное	5,4	5,4	0,54	0,54
Яйцо	7,5	7,5	0,75	0,75
Молоко	26,4	26,4	2,6	2,6
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Вода(для разведения дрожжей)	1,5	1,5	0,15	0,15
Изюм	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса полуфабриката:		112		11,2
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное д/смазки	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,86
Жиры (г):	7,73
Углеводы (г):	53,07
Энергетическая ценность (ккал):	317,19

Ca (мг):	56,15
Mg (мг):	17,10
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют, предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, подготовленный изюм, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения.

Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: №539

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	58,8	58,8	5,88	5,88
Сахар-песок	5,25	5,25	0,525	0,525
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Молоко	25,94	25,94	2,59	2,59
Яйцо куриное диетическое	7,35	7,35	0,735	0,735
Дрожжи сухие	0,53	0,53	0,05	0,05
Ванилин	0,03	0,03	0,00	0,00
Вода	1,58	1,58	0,16	0,16
Соль	0,32	0,32	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное диетическое	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,59
Жиры (г):	7,53
Углеводы (г):	51,76
Энергетическая ценность (ккал):	308,90

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	14,74
Fe (мг):	1,04
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 35-45 минут. Поверхность изделий смазывают яйцом, делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) до готовности в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Вариант 3 Собственное производство. Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Груша

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40	Ca (мг):	19,00
Жиры (г):	0,30	Mg (мг):	12,00
Углеводы (г):	10,30	Fe (мг):	2,30
Энергетическая ценность (ккал):	47,00	C (мг):	5,00
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные груши, при необходимости, нарезают непосредственно перед подачей

Температура подачи:

20±5° С.

Срок реализации :

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сардельки детские	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал)	215,00

Ca (мг):	26,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Сардельки промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°C и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаски детские(сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал)	261,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	1,80
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,19
B2 (мг):	0,50

Технология приготовления:

Сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду 90-110°C и варят 5 мин после закипания. Допускается подавать изделия колбасные отварные с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента отваривания

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая на молоке

Номер рецептуры: № 191

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	11	11	1,1	1,1
Молоко	72	72	7,2	7,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	30	30	3	3
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,57
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	107,75

Ca (мг):	90,81
Mg (мг):	32,15
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают и промывают.

Крупу засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, удаляют всплывшие пустотелые зерна. Кашу уваривают до загустения, помешивая при слабом кипении. За 5-7 мин до готовности добавляют сахар, соль. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшенная на молоке

Номер рецептуры: №199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Пшено шлифованное	15	15	1,5	1,5
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	3,36
Углеводы (г):	14,27
Энергетическая ценность (ккал):	99,04

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную крупу пшенную засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая на молоке**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,86

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают. Для

буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронны гр.А <фигурные>	33,3	33,3	3,33	3,33
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,69
Жиры (г):	2,91
Углеводы (г):	23,50
Энергетическая ценность (ккал):	134,99

Ca (мг):	14,05
Mg (мг):	5,77
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекалывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины свежие	125	100	12,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Мандарины перед подачей тщательно промыть в проточной воде в течение 5 минут. Не очищать. Разрезание пополам плодов допускается только непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи свежие (огурцы)**

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурец свежий	105,26	100	10,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,0

Ca (мг):	23,0
Mg (мг):	14,0
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,0
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: Не более 30 минут (при температуре хранения 4±2°C).

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи свежие (помидоры)**

Номер рецептуры: № 39

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	105,26	100	10,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	24,00

Ca (мг):	14,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	0,90
C (мг):	25,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Помидоры свежие промывают в проточной воде дважды, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: Не более 30 минут (при температуре хранения 4±2°C).

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 497

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Оладьи ПП	100	100	10	10
Выход:		100		10
Масса оладьи и джема в г на порцию оладьи с джемом: массой 110 г.		90/20*		

* в числителе масса оладьи, в знаменателе масса джема

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	13,56
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	110,00

Ca (мг):	51,56
Mg (мг):	13,78
Fe (мг):	0,78
C (мг):	0,22
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Оладьи вынимают из упаковки, дефростируют, помещают в прогретый пароконвектомат и готовят в режиме жар при T180°C в течении 30 минут до готовности.

Готовые оладьи отпускают с джемом. Допускается джем подавать отдельно.

Для буфет раздаточных: Готовые оладьи раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Номер рецептуры: № **1260**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию общественного питания 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	48,1	48,1	4,81	4,81
Яйцо*	2,3	2,3	0,23	0,23
Сахар-песок	1,7	1,7	0,17	0,17
Молоко	48,1	48,1	4,81	4,81
Дрожжи сухие или	0,35	0,35	0,035	0,035
Дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10
Масса оладьев и джема в г на порцию оладьев с джемом: массой 110 г.		90/20*		

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,98
Жиры (г):	6,26
Углеводы (г):	37,63
Энергетическая ценность (ккал):	234,74

Ca (мг):	73,01
Mg (мг):	15,08
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

В небольшое количество молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или на электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Готовые оладьи отпускают с джемом. Допускается джем подавать отдельно. Для буфет раздаточных: Готовые оладьи раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо *	70	70	7	7
Молоко	25	25	2,5	2,5
Соль	0,25	0,3	0,025	0,03
Сыр полутвердый	7,52	7	0,752	0,7
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию.

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,3
Жиры (г):	14,22
Углеводы (г):	1,7
Энергетическая ценность (ккал):	180,3

Ca (мг):	85,55
Mg (мг):	14,41
Fe (мг):	1,86
C (мг):	0,2
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Сыр очищают от наружного покрытия. Натирают на крупной терке. К приготовленной омлетной смеси добавляют тертый сыр, перемешивают, выливают на противень, политый маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	46,0

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	4,00
Fe (мг):	1,40
C (мг):	2,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Сок, поступивший в упаковке емкостью 0,2 л, подают без разлива в стаканы.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сырники с джемом

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	85,7	84	8,57	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		116		11,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10
Масса сырников и джема в г на порцию сырников с джемом: массой 100 г.		80/20*		

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	174,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°C в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки.

Готовые сырники отпускают с джемом. Допускается джем подавать отдельно.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляя только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фруктовый (ягодный) напиток

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,63
Энергетическая ценность (ккал):	35,04

Ca (мг):	2,46
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.
Допускается отпустить вместе с ягодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый (ягодный) напиток Напиток**
 Номер рецептуры: № 475

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	9,00	9,0	0,9	0,9
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,21	Ca (мг):	7,44
Жиры (г):	0,05	Mg (мг):	3,78
Углеводы (г):	13,91	Fe (мг):	0,29
Энергетическая ценность (ккал):	57,21	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, затем охлаждают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый (ягодный) напиток Напиток**
 Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00	Ca (мг):	0,24
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	0,00
Углеводы (г):	8,41	Fe (мг):	0,02
Энергетическая ценность (ккал):	33,72	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с ягодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый (ягодный) напиток Напиток**
 Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03	Ca (мг):	1,14
Жиры (г):	0,01	Mg (мг):	0,90
Углеводы (г):	10,21	Fe (мг):	0,07
Энергетическая ценность (ккал):	41,58	C (мг):	0,90
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клюкву не размораживая, варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый (ягодный) напиток Напиток**
 Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	7	7	0,7	0,7
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07	Ca (мг):	2,82
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,17
Углеводы (г):	10,50	Fe (мг):	0,12
Энергетическая ценность (ккал):	42,98	C (мг):	7,00
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают.

Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый (ягодный) напиток Напиток**
 Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	7,61	7,0	0,76	0,7
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,68
Энергетическая ценность (ккал):	43,19

Ca (мг):	1,42
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоки

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

20±5° С.

Срок реализации :

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Управление
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Московской области**
(Управление Роспотребнадзора по Московской области)

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская обл., 141014
Тел.: (495) 586-10-78, факс: (495) 586-12-68
e-mail: org@50.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75260339 ОГРН 1055005107387
ИНН/КПП 5029036866/502901001

Директору некоммерческого
партнерства «Ассоциация
предприятий социального
питания в сфере образования и
здравоохранения»

А.Н. Мягкову

29 ИЮН 2020

№

4252-05

На № 769

от

25.06.2020

Уважаемый Алексей Николаевич!

Управлением Роспотребнадзора по Московской области (далее Управление) были рассмотрены примерные 10-дневные экспресс завтраки для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций а также положительные экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» от 25.06.2020 года № 13/Э-2075 о соответствии представленных экспресс-завтраков требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На основании рассмотренных документов Управление считает возможным использование данного варианта примерных 10-дневных экспресс-завтраков при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Заместитель Руководителя

М.А. Костина

Черныш Е.В.
8(495) 582 96 24



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"**

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская область, 141014

Тел. 8-495-586-12-11, Факс: 8-495-586-43-24

E-mail: centr@cgemo.ru сайт в Интернете: www.cgemo.ru

ОКПО 01934868, ОГРН 1055005109147 ИНН/КПП 5029081629/502901001

Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU. 710073
дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 24 июня 2015г.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач
(заместитель)

М.В. Калькаев

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ **13-Э/2075** от « **25** » июня **2020** г

«Экспресс завтраки для питания обучающихся в 1-4 классах»

предмет (объект) санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Заявление на проведение экспертизы от НП СРО «Ассоциация
предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

(Заявление о проведении экспертизы, поручение на проведение государственной работы, предписание Главного государственного
санитарного врача, определение в соответствии с КОАП – нужное вписать)

от « 22 » 06 2020 года № 200И 13/2046-33

Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий
социального питания в сфере образования и здравоохранения», юридический адрес:
129090, г. Москва, ул. Каланчевская д.16, стр 1.

наименование учреждения (организации), ФИО, адрес, телефон

ИНН

7720490947

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

ОГРН

1137799006784

для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

**Представлены документы (образцы) (перечисляются все представленные материалы на экс-
пертизу):**

- Уставные документы
- Выписка из ЕГРЮЛ
- Экспресс завтраки для питания обучающихся в 1-4 классах
- Технологические карты

Врач по гигиене детей
и подростков

должность специалиста

подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение № 13-Э/2075 от « 25 » июня 2020 г.

Э/2075

Страница 1 из 3

цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы - оценка соответствия (несоответствия) предмета (объекта) санитарно-эпидемиологической экспертизы обязательным требованиям нормативной документации

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена:

Врачом Дмитриевой Т.И.

сертификат специалиста № 07178 от 20.10.2017г.

Специальность - Гигиена детей и подростков

в соответствии с действующими нормативными документами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Схема и сроки проведения экспертизы соблюдены.

Квалификация врача соответствует предмету выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Санитарно-эпидемиологическая характеристика

Экспресс завтраки представляют собой рацион, предназначенный для организации питания учащихся в учебном классе. Рацион состоит из горячего блюда в индивидуальной термосберегающей упаковке, напитка в порционной упаковке, выпечки или кондитерского изделия в индивидуальной упаковке, 2 раза в неделю – фрукты, столовых приборов с салфеткой в индивидуальной упаковке. Весь рацион комплектуется в индивидуальный набор.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных.

Меню 1-4 классы

День	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины			Минеральные вещества						
						В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг
		г	г	г	ккал										
День 1 (понедельник)	Итого:	14,8	19,6	68,8	512,9	0,2	7,0	11,0	1,7	58,2	155,1	32,0	4,9	0,1	35,2
День 2 (вторник)	Итого:	12,1	12,1	68,3	429,1	0,1	4,5	34,8	1,0	118,5	165,2	40,8	3,7	0,2	19,1
День 3 (среда)	Итого:	14,6	4,9	42,2	273,1	0,1	4,2	36,0	1,4	105,4	227,9	26,4	5,1	0,4	20,4
День 4 (четверг)	Итого:	8,4	13,6	91,9	526,4	0,2	20,0	38,4	0,9	183,3	442,4	41,6	6,9	0,3	7,3
День 5 (пятница)	Итого:	12,8	12,9	70,4	449,9	0,2	4,7	37,3	1,0	176,0	210,9	63,6	4,6	0,3	22,8
День 6 (понедельник)	Итого:	15,4	5,4	60,7	357,7	0,1	13,2	36,0	2,1	139,6	256,7	48,0	9,2	0,4	22,2
День 7 (вторник)	Итого:	9,3	11,8	69,4	421,6	0,2	4,4	27,6	0,9	119,3	171,6	43,3	4,1	0,2	18,3
День 8 (среда)	Итого:	14,9	19,7	69,2	515,9	0,2	11,5	11,0	1,8	55,5	150,3	33,8	5,0	0,1	34,9
День 9 (четверг)	Итого:	14,9	3,1	48,1	282,2	0,2	40,0	3,8	3,2	93,9	105,5	31,7	3,8	0,1	3,6
День 10 (пятница)	Итого:	9,2	15,0	77,1	478,8	0,2	6,0	40,4	1,4	161,7	442,6	31,8	4,0	0,2	4,5
	Итого за 10 дней:	12,6	11,8	66,6	424,8	0,2	11,6	27,6	1,5	121,1	232,8	39,3	5,1	0,2	18,8

Врач по гигиене детей
и подростков
должность специалиста


подпись

Т. И. Дмитриева
Ф.И.О.

Экспертное заключение № 13- от « 25 » июня 2020 г.
Э/2075

Страница 2 из 3

Заключение: «Экспресс завтраки для питания обучающихся в 1-4 классах».

(предмет санитарно-эпидемиологической экспертизы)

СООТВЕТСТВУЮТ

требованиям следующей нормативной документации СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Врач по гигиене детей и подростков

должность специалиста


подпись

Т.И. Дмитриева

Ф.И.О.

ПРОВЕРИЛ

**Врач по общей гигиене –
технический директор**


подпись

Л.В. Стрекачева

Ф.И.О.

**Врач по общей гигиене – д.
руководителя органа
инспекции**

должность специалиста


подпись

К.Е. Захаров

Ф.И.О.

Оформлено в 2-х экземплярах:

Первый- НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

второй - в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

**Врач по гигиене детей
и подростков**

должность специалиста


подпись

Т. И. Дмитриева

Ф.И.О.

Экспертное заключение

№ 13-
Э/2075

от « 25 » июня 2020 г.

Страница 3 из 3