

УТВЕРЖДЕН
приказом Минобразования
Новосибирской области
от 07.11.2018 № 2846

**СБОРНИК РЕКОМЕНДУЕМОЙ
НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ
ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО
ВОЗРАСТА С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ
БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

для использования образовательными организациями, оказывающими услуги
питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех
организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги
питания на договорной основе

Новосибирск
2018

Сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена. / Практическое пособие для использования образовательными организациями, оказывающими услуги питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги питания на договорной основе. / Новосибирск, 2018 – с.773

Составители: рабочая группа по разработке методических рекомендаций по организации лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях, при наличии в них детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, утверждённая приказом министерства образования, науки и инновационной политики Новосибирской области от 18 января 2018 г. № 78 (Артемьева Н.О., Бобрышева Л.В., Бычкова Е.С., Герасименко О.Н., Добрыдень Н.А., Позняк О.А., Ракаева А.А., Рождественская Л.Н., Поздникина Е.С., Савостьянов Ю.И., Сенина Л.А., Сивова А.Ю., Симантовская Е.В., Титова Н.А., Цепелева И.А., Цыбаева Л.А.).

Практическое пособие «Сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена» (далее – Сборник) разработано в рамках деятельности межведомственной рабочей группы (далее – рабочая группа), созданной в министерстве образования Новосибирской области, с участием специалистов в области диетологии и генетики, технологии и организации пищевых производств, руководителей учреждений образования и здравоохранения. Сборник относится к технической документации и содержит требования к технологическим процессам и готовой продукции, определяющие их безопасность и целевое назначение, а также нормы расходов сырья, выхода полуфабрикатов, готовых изделий для предприятий индустрии питания, в т.ч. пищеблоков образовательных учреждений.

В сборник включены:

- технологические карты на блюда для диетического (лечебного и профилактического) питания для детей дошкольного (с 1 года до 6 лет) и школьного (с 7 до 17 лет) возраста по 11 видам диет (общий вариант диеты - **ОВД**; щадящая диета - **ЩД**; высокобелковая диета - **ВВД**; низкобелковая диета - **НВД**; низкокалорийная диета - **НКД**; высококалорийная диета - **ВКД**; безглютеновая диета – **БГД**; безмолочная (безглютеномомолочная) диета – **БМД (БМГД)**; фенилкетонурия - **ФКУ**; сахарный диабет - **СД**; муковисцидоз - **МВ**);
- порядок организации условий пребывания в дошкольных (общеобразовательных) организациях детей с фенилкетонурией;
- перечень специализированных сухих смесей, разрешенных (запрещенных) продуктов питания для детей с наследственными болезнями обмена;
- резолюция, принятая по результатам деятельности рабочей группы.

При разработке Сборника учтены достижения современных фундаментальных исследований отечественных и зарубежных ученых в области теоретической и практической диетологии по оптимизации и персонализации

диетического (лечебного и профилактического) питания детей и подростков, воспитанников и обучающихся при различных состояниях и заболеваниях.

Рецензенты:

Заведующая кафедрой госпитальной терапии и медицинской реабилитации с курсом клинической диетологии и нутрициологии ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России, д.м.н., профессор Л.А. Шпагина

Заместитель директора по лечебной работе ФГБУН «Научно-исследовательский институт терапии и профилактической медицины» («НИИТПМ»), д.м.н. И.И. Логвиненко

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|-----------|
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО (С 1 ГОДА ДО 6 ЛЕТ) И ШКОЛЬНОГО (С 7 ДО 17 ЛЕТ) ВОЗРАСТА ПО 11 ВИДАМ ДИЕТ | 16 |
|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО (С 1 ГОДА ДО 6 ЛЕТ) ВОЗРАСТА | 17 |
|---|-----------|

1.1. ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

17

20

22

25

28

30

33

40

44

48

1.2. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ

52

53

54

55

56

59

60

61

63

Салат из свеклы и яблок

Салат из свеклы и яблок с растительным маслом

Икра свекольная

69

Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок с растительным маслом

74

Винегрет овощной с растительным маслом

80

Салат из свежих помидоров

82

Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной

87

Пюре из свеклы

93

95

1.3. СУПЫ

97

99

Суп из сборных мелко шинкованных овощей вегетарианский со сметаной

101

Суп на курином бульоне с вермишелью103
105
107
109
111
113
Суп рисовый с овощами вегетарианский со сметаной115
117
119
121
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне123
Суп овсяный с мелко шинкованными овощами127
Суп овсяный с мелко шинкованными овощами со сметаной129
Щи из свежей капусты вегетарианские131
Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной.133
135
136

1.4. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ138

Пюре картофельное138
Овощи в молочном соусе144
148
Сложный овощной гарнир (картофель, капуста тушеная)156
Капуста белокочанная тушеная158
161
162
164
168
170
172
Свекла тушеная со сметаной174
Свекла тушеная в белом соусе176
Пюре морковное178
180
Пюре из моркови и яблок181
182
183
184
185

1.5. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 186

186
187
188
189
192
194
195
198
199
200
201
203
205

1.6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ 207

207

209

210

1.7. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 212

212

213

Молоко кипяченое (I)215

218

219

220

1.8. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 221

221

225

227

229

231

233

235

1.9. БЛЮДА ИЗ МЯСА 243

243

247

249

251

253

256

260

262

266

270

276

Соус основной278

279

281

283

285

289

291

297

299

301

303

307

309

311

312

314

316

317

1.10. НАПИТКИ319

319

320

321
323
326
328
332
335
336
338
339
341
342
344
345
346
348
349
350

1.11. МУЧНЫЕ БЛЮДА 351

351
359
367
377

1.12. ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ 385

385
389
394
398
400
401

**ГЛАВА 2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО
(ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО (С
7 ДО 17 ЛЕТ) ВОЗРАСТА 402**

2.1. ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 402

402
405
407
410
413
416
423
427
431

2.2. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ 435

Помидоры свежие 435
Огурцы свежие 436
Салат из моркови на растительном масле 437
Икра морковная 439
Салат из свежих огурцов 441
Салат из свежих огурцов с растительным маслом 442
Салат из свеклы, яблок, чернослива с растительным маслом 443

Салат из свеклы с растительным маслом445
Салат из свеклы и яблок446
Салат из свеклы и яблок с растительным маслом447
Икра свекольная448
Салат из белокочанной капусты и моркови450
Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок 453
Винегрет овощной с растительным маслом456
Салат из свежих помидоров458
Горошек зеленый консервированный460
Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной461
Горошек зеленый консервированный с растительным маслом463
Горошек зеленый консервированный в молочном соусе464
Пюре из свеклы465
Пюре морковное467

2.3. СУПЫ470

Рассольник ленинградский со сметаной470
Суп картофельный с горохом472
Суп молочный с крупой474
Суп молочный с макаронными изделиями476
Гречневый протертый суп вегетарианский477
Свекольник вегетарианский со сметаной479
Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной481
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне483
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне со сметаной485
Суп овсяный с мелко шинкованными овощами487
Суп овсяный с мелко шинкованными овощами со сметаной488
Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной.492
Бульон мясной494
Бульон из кур495

2.4. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ496

Пюре картофельное496
Овощи в молочном соусе501
Картофель, запеченный в сметанном соусе503
Сложный овощной гарнир (картофель, капуста тушеная)510
Капуста белокочанная тушеная512
Капуста белокочанная припущенная с маслом514
Морковь тушеная с зеленым горошком515
Пюре из свеклы и яблок516
518
520
522
Свекла тушеная со сметаной524
Свекла тушеная в белом соусе525
Пюре морковное526
527
Пюре из моркови и яблок528
Капуста тушеная с яблоками529
Морковь тушеная с яблоками530
Пюре из кабачков531
532

2.5. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ533

Каша пшенная молочная жидкая533

Макаронник запеченный534
Каша гречневая молочная жидкая536
Каша гречневая рассыпчатая537
Рис отварной рассыпчатый со сливочным маслом540
Макаронные изделия отварные542
Вермишель отварная с тертым сыром545
Лапшевник с творогом запеченный546
Макаронник с сыром запеченный548

2.6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ549

549
551
552

2.7. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ553

Суфле творожное паровое553
Молоко кипяченое556
Кефир559

2.8. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ562

Рыба (горбуша) припущенная562
Рыба (хек) отварная со сливочным маслом568
Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое574
Фрикадели рыбные (треска) отварные578

2.9. БЛЮДА ИЗ МЯСА582

582
588
590
593
595
599
603
609
612
615
Соус основной617
618
620
622
624
626
632
634
636
638
642
644
645
646
648
650
652

2.10. НАПИТКИ654

654
655

656
657
660
665
666
667
668
670

Ошибка! Закладка не определена.

673
675
676
677
678
680
681

2.11. МУЧНЫЕ БЛЮДА682

682
686
690
694

2.12. ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ698

698
702
707
711
713
714

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ 715

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ЦЕЛИАКИЕЙ 725

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СУХИХ СМЕСЕЙ, РАЗРЕШЕННЫХ (ЗАПРЕЩЕННЫХ) ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА 727

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СУХИХ СМЕСЕЙ.....727
ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ НА 2018 ГОД, УТВЕРЖДЕННЫЙ РАСПОРЯЖЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 8 НОЯБРЯ 2017 Г. № 2466-Р.....731
СПИСОК СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РАЦИОНАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА.....739
СПИСОК ЗАПРЕЩЕННЫХ И РАЗРЕШЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА.....748

ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ В УСЛОВИЯХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ 751

| | |
|---|------------|
| ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ | 757 |
| ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ ПО РАЗРАБОТКЕ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ | 763 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ | 768 |

РЕЦЕНЗИЯ

на сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена

Практическое пособие «Сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена» (далее – Сборник) разработано в рамках деятельности межведомственной рабочей группы (далее - рабочая группа), созданной в министерстве образования Новосибирской области, с участием специалистов в области диетологии и генетики, технологии и организации пищевых производств, руководителей учреждений организации и здравоохранения. Сборник относится к технической документации и содержит требования к технологическим процессам и готовой продукции, определяющие их безопасность и целевое назначение, а так же нормы расходов сырья, выхода полуфабрикатов, готовых изделий для предприятий индустрии питания, в т.ч. пищеблоков образовательных и лечебных учреждений.

В сборник включены:

- технологические карты на блюда для диетического (лечебного и профилактического) питания для детей дошкольного (с 1 года до 6 лет) и школьного (с 7 до 17 лет) возраста по 11 видам диет (общий вариант диеты; щадящая диета; высокобелковая диета; низкобелковая диета; низкокалорийная диета; высококалорийная диета; безмолочная диета; фенилкетонурия; безглютеновая диета; сахарный диабет; муковисцидоз);
- порядок организации условий пребывания в дошкольных (общеобразовательных) организациях детей с фенилкетонурией;
- перечень специальных продуктов питания для детей с целиакией (фенилкетонурией);
- резолюция, принятая по результатам деятельности рабочей группы.

При разработке Сборника учтены достижения современных фундаментальных исследований отечественных и зарубежных ученых в области теоретической и практической диетологии по оптимизации и персонализации диетического (лечебного и профилактического) питания детей и подростков, воспитанников и обучающихся при различных состояниях и заболеваниях.

Представленные в Сборнике материалы разработаны с целью решения одной из проблем, возникающих при реализации Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Сложность представляет имеющаяся положительная динамика среди детей и подростков различного рода пищевых расстройств и непереносимостей. Существующая нормативная база с соответствующими рекомендуемыми нормами потребления основных групп продуктов (СанПиНы) не учитывает особенности детей, страдающих непереносимостью лактозы или глютена, фенилкетонурией, сахарным диабетом и пр. С этой точки зрения наиболее эффективным будет являться персонализированное питание, направленное на поддержание и оптимизацию здоровья, позволяющее облегчить состояние или предотвратить заболевание.

Сборник предназначен для использования образовательными организациями, оказывающими услуги питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги питания на договорной основе, учреждениями здравоохранения (детскими больницами) с целью оказания практической помощи в составлении индивидуальных рационов питания для детей с наследственными болезнями обмена, так как соответствует законодательно-нормативным актам Российской Федерации в области диетического (лечебного и профилактического) питания, технологии и организации пищевых производств и общественного питания. Так же сборник будет полезен при проведении надзорных и экспертных мероприятий специалистами Роспотребнадзора и административными органами, аспирантам, студентам и преподавателям ВУЗов, практикующим работникам.

« ____ » _____ 201_ г.

Рецензент:

Заведующая кафедрой госпитальной
терапии и медицинской реабилитации
с курсом клинической диетологии и нутрициологии
ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России,
д.м.н., профессор,
Заслуженный врач Российской Федерации



А. Шпагина



РЕЦЕНЗИЯ

на сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена

Практическое пособие «Сборник нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена» (далее – Сборник) разработано в рамках деятельности межведомственной рабочей группы (далее - рабочая группа), созданной в министерстве образования Новосибирской области, с участием специалистов в области диетологии и генетики, технологии и организации пищевых производств, руководителей учреждений организации и здравоохранения. Сборник относится к технической документации и содержит требования к технологическим процессам и готовой продукции, определяющие их безопасность и целевое назначение, а так же нормы расходов сырья, выхода полуфабрикатов, готовых изделий для предприятий индустрии питания, в т.ч. пищеблоков образовательных и лечебных учреждений.

В сборник включены:

- технологические карты на блюда для диетического (лечебного и профилактического) питания для детей дошкольного (с 1 года до 6 лет) и школьного (с 7 до 17 лет) возраста по 11 видам диет (общий вариант диеты; щадящая диета; высокобелковая диета; низкобелковая диета; низкокалорийная диета; высококалорийная диета; безмолочная диета; фенилкетонурия; безглютеновая диета; сахарный диабет; муковисцидоз);
- порядок организации условий пребывания в дошкольных (общеобразовательных) организациях детей с фенилкетонурией;
- перечень специальных продуктов питания для детей с целиакией (фенилкетонурией);
- резолюция, принятая по результатам деятельности рабочей группы.

При разработке Сборника учтены достижения современных фундаментальных исследований отечественных и зарубежных ученых в области теоретической и практической диетологии по оптимизации и персонализации диетического (лечебного и профилактического) питания детей и подростков, воспитанников и обучающихся при различных состояниях и заболеваниях.

Представленные в Сборнике материалы разработаны с целью решения одной из проблем, возникающих при реализации Стратегии повышения качества пищевой

продукции в Российской Федерации до 2030 года. Сложность представляет имеющаяся положительная динамика среди детей и подростков различного рода пищевых расстройств и непереносимостей. Существующая нормативная база с соответствующими рекомендуемыми нормами потребления основных групп продуктов (СанПиНы) не учитывает особенности детей, страдающих непереносимостью лактозы или глютена, фенилкетонурией, сахарным диабетом и пр. С этой точки зрения наиболее эффективным будет являться персонализированное питание, направленное на поддержание и оптимизацию здоровья, позволяющее облегчить состояние или предотвратить заболевание.

Сборник предназначен для использования образовательными организациями, оказывающими услуги питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги питания на договорной основе, учреждениями здравоохранения (детскими больницами) с целью оказания практической помощи в составлении индивидуальных рационов питания для детей с наследственными болезнями обмена, так как соответствует законодательно-нормативным актам Российской Федерации в области диетического (лечебного и профилактического) питания, технологии и организации пищевых производств и общественного питания. Так же сборник будет полезен при проведении надзорных и экспертных мероприятий специалистами Роспотребнадзора и административными органами, аспирантам, студентам и преподавателям ВУЗов, практикующим работникам.

«__» _____ 201_ г.

Рецензент:

Заместитель директора по лечебной работе
ФГБУН «Научно-исследовательский институт
терапии и профилактической медицины» («НИИТПМ»),
д.м.н.



И.И. Логвиненко
Подпись *И.И. Логвиненко*
УДОСТОВЕРЯЮ СПЕЦИАЛИСТ ПО
КАДРАМ ПРИИДАК М.В. *М.В. Прийдак*

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО
(ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО (С 1 ГОДА ДО 6 ЛЕТ) И ШКОЛЬНОГО (С 7 ДО 17 ЛЕТ)
ВОЗРАСТА ПО 11 ВИДАМ ДИЕТ**

**(ОБЩИЙ ВАРИАНТ ДИЕТЫ - ОВД; ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА - ЩД;
ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА - ВБД; НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА - НБД;
НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА - НКД; ВЫСОКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА - ВКД;
БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ДИЕТА – БГД; БЕЗМОЛОЧНАЯ
(БЕЗГЛЮТЕНОМОЛОЧНАЯ) ДИЕТА – БМД (БМГД); ФЕНИЛКЕТОНУРИЯ -
ФКУ; САХАРНЫЙ ДИАБЕТ - СД; МУКОВИСЦИДОЗ – МВ)**

ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО (С 1 ГОДА ДО 6 ЛЕТ) ВОЗРАСТА

1.1. ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВВД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 11 | 10 | 0,11 | 0,1 | 11 | 10 | 0,11 | 0,1 |
| Выход готовой продукции | | 10 | | 0,1 | | 10 | | 0,1 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.
- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности
- Запах: выраженный сырный
- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,6 | 2,7 | 0,4 | 35,6 | 0,003 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 100,5 | 5 | 54 | 0,09 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,6 | 2,7 | 0,4 | 35,6 | 0,003 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 100,5 | 5 | 54 | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 11 | 10 | 0,11 | 0,1 | 16,5 | 15 | 0,165 | 0,15 |
| Выход готовой продукции | | 10 | | 0,1 | | 15 | | 0,15 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе

- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

- Запах: выраженный сырный

- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,6 | 2,7 | 0,4 | 35,6 | 0,003 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 100,5 | 5 | 54 | 0,09 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-----|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|-----|----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,9 | 4 | 0,5 | 53,3 | 0,005 | 0,42 | 0,06 | 0,045 | 150,75 | 7,5 | 81 | 0,135 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВВД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 11 | 10 | 0,11 | 0,1 | 11 | 10 | 0,11 | 0,1 |
| Выход готовой продукции | | 10 | | 0,1 | | 10 | | 0,1 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе

- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости

- Запах: выраженный сырный

- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,6 | 2,7 | 0,4 | 35,6 | 0,003 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 100,5 | 5 | 54 | 0,09 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,6 | 2,7 | 0,4 | 35,6 | 0,003 | 0,28 | 0,04 | 0,03 | 100,5 | 5 | 54 | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции | | 7 | | 0,7 | | 10 | | 1 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Масло сливочное нарезать на порции в зависимости от выхода при подаче.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов
- Запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
- Консистенция: плотная, пластичная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 7 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|---------|------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 5,1 | 0,1 | 46,3 | 0,001 | 0 | 0,00315 | 0,07 | 1,68 | 0,04 | 2,1 | 0,014 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|-----|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66,1 | 0,001 | 0 | 0,0045 | 0,1 | 2,4 | 0,05 | 3 | 0,02 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.2а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции | | 7 | | 0,7 | | 10 | | 1 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Масло сливочное нарезать на порции в зависимости от выхода при подаче.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов
- Запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
- Консистенция: плотная, пластичная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 7 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|---------|------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 5,1 | 0,1 | 46,3 | 0,001 | 0 | 0,00315 | 0,07 | 1,68 | 0,04 | 2,1 | 0,014 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|-----|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 7,3 | 0,1 | 66,1 | 0,001 | 0 | 0,0045 | 0,1 | 2,4 | 0,05 | 3 | 0,02 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|----------------|----------------|--------------|-------------|----------------|----------------|--------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 60 | 60 | 6 | 6 | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход готовой продукции (завтрак/ужин), г | | (30/30) | | (3/3) | | (50/50) | | (5/5) |
| Выход готовой продукции | | 60 | | 6 | | 100 | | 10 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,7 | 0,6 | 29 | 141 | 0,096 | 0 | 0 | 0,78 | 13,8 | 19,8 | 52,5 | 1,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|----|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,9 | 1 | 48,3 | 235 | 0,16 | 0 | 0 | 1,3 | 23 | 33 | 87 | 2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.3а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------------------|----------------|------------------|-------------|-------------------|----------------|----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 | 150 | 150 | 15 | 15 |
| Выход готовой продукции (завтрак/обед/ужин) | | (30/15/30) | | (3/1,5/3) | | (50/50/50) | | (5/5/5) |
| Итого выход готовой продукции | | 75 | | 7,5 | | 150 | | 15 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|---|-------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,9 | 0,8 | 36,2 | 176,3 | 0,12 | 0 | 0 | 0,975 | 17,25 | 24,75 | 65,3 | 1,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|-------|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,9 | 1,5 | 72,5 | 352,5 | 0,24 | 0 | 0 | 1,95 | 34,5 | 49,5 | 130,5 | 3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный (III вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, НКД, ВКД,НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------------|----------------|----------------|-------------|----------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 85 | 85 | 8,5 | 8,5 | 130 | 130 | 13 | 13 |
| Выход готовой продукции (завтрак/ужин) | | (40/45) | | (4/4,5) | | (65/65) | | (6,5/6,5) |
| Итого выход готовой продукции | | 85 | | 8,5 | | 130 | | 13 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|---|-------|--------------------------|-------|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,7 | 0,9 | 41,1 | 199,8 | 0,136 | 0 | 0 | 1,105 | 19,55 | 28,05 | 74 | 1,7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,3 | 1,3 | 62,8 | 305,5 | 0,208 | 0 | 0 | 1,69 | 29,9 | 42,9 | 113,1 | 2,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (1 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Выход готовой продукции | | 15 | | 1,5 | | 50 | | 5,0 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,74 | 0,15 | 6,90 | 33 | 0,03 | 0 | 0,0009 | 0,33 | 5,25 | 7,05 | 23,7 | 0,585 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,45 | 0,50 | 23,00 | 110 | 0,1 | 0 | 0,003 | 1,1 | 17,5 | 23,5 | 79 | 1,95 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.4а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (2 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 | 30 | 30 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | | 10 | | 0,1 | | 30 | | 0,3 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|-----|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,49 | 0,1 | 4,6 | 22 | 0,02 | 0 | 0,0006 | 0,22 | 3,5 | 4,7 | 15,8 | 0,39 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 30 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,47 | 0,30 | 13,80 | 66 | 0,06 | 0 | 0,0018 | 0,66 | 10,5 | 14,1 | 47,4 | 1,17 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (3 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 | 35 | 35 | 0,35 | 0,35 |
| Выход готовой продукции | | 10 | | 0,1 | | 35 | | 0,35 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|-----|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,49 | 0,1 | 4,6 | 22 | 0,02 | 0 | 0,0006 | 0,22 | 3,5 | 4,7 | 15,8 | 0,39 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 30 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,72 | 0,35 | 16,10 | 77 | 0,07 | 0 | 0,0021 | 0,77 | 12,25 | 16,45 | 55,3 | 1,365 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье затяжное (сухое)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВВД, ВВД, НВД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печенье затяжное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | 10 | | 1,0 | | 15 | | 1,5 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3.Правила оформления подачи блюд. Печенье аккуратно уложено на тарелку.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: печенье правильной формы без вмятин с ровными краями, поверхность гладкая, не подгорелая
- Цвет: свойственный данному виду печенья, равномерный
- Вкус: свойственный данному виду печенья
- Запах: свойственный данному виду печенья
- Вид в изломе – ропеченное с равномерной пористостью

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,83 | 0,88 | 7,56 | 42 | 0,011 | - | 0,007 | 0,13 | 4,1 | 1,5 | 8,7 | 0,1 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 25 | 1,32 | 11,34 | 63 | 0,017 | - | 0,011 | 0,195 | 6,15 | 2,25 | 13,1 | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.5а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье затяжное (сухое)**

Показано на диеты: ОВД,,МВ, ЩД, ВБД, ВКД, НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печенье затяжное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | 10 | | 1,0 | | 15 | | 1,5 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3.Правила оформления подачи блюд. Печенье аккуратно уложено на тарелку.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: печенье парвильной формы без вмятин с ровными краями, поверхность гладкая, не подгорелая
- Цвет: свойственный данному виду печенья, равномерный
- Вкус: свойственный данному виду печенья
- Запах: свойственный данному виду печенья
- Вид в изломе – ропеченное с равномерной пористостью

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,83 | 0,88 | 7,56 | 42 | 0,011 | - | 0,007 | 0,13 | 4,1 | 1,5 | 8,7 | 0,1 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,25 | 1,32 | 11,34 | 63 | 0,017 | - | 0,011 | 0,195 | 6,15 | 2,25 | 13,1 | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВВД, ВВД, НВД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,13 | 1,47 | 11,16 | 63 | 0,02 | - | - | 0,56 | 3,9 | 4,5 | | 0,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, ВКД, НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,5 | 1,96 | 14,88 | 83 | 0,03 | - | - | 0,74 | 5,2 | 6 | | 0,28 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, ВКД, НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,88 | 2,45 | 18,6 | 104 | 0,03 | - | - | 0,93 | 6,5 | 7,5 | | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|------|------|--------------------------|----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,28 | 0,33 | 7,73 | 35 | 0,003 | - | 0,01 | 0,07 | 1,6 | 1 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,42 | 0,5 | 11,6 | 53 | 0,005 | - | 0,5 | 0,1 | 2,4 | 1,5 | | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.

- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.

- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.

- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,56 | 0,66 | 15,46 | 70 | 0,005 | - | 0,5 | 0,1 | 2,4 | 1,5 | | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,34 | 3,02 | 6,47 | 54 | 0,005 | - | 0,7 | 0,47 | 0,8 | 0,6 | | 0,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,51 | 4,53 | 9,71 | 82 | 0,008 | - | 1,1 | 0,7 | 1,2 | 0,9 | | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

[Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД]

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,85 | 7,55 | 16,18 | 136 | 0,01 | - | 0,14 | 1,5 | 1,6 | 1,2 | | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.

«Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,85 | 7,55 | 16,18 | 136 | 0,013 | - | 1,8 | 1,18 | 2 | 1,5 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, ВБД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,08 | 0,01 | 7,98 | 33 | - | - | - | - | 2,5 | 0,6 | | 0,14 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,12 | 0,02 | 11,97 | 50 | - | - | - | - | 3,75 | 0,9 | | 0,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,2 | 0,03 | 19,95 | 82 | - | - | - | - | 5 | 1,2 | | 0,28 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,2 | 0,03 | 19,95 | 82 | - | - | - | - | 6,25 | 1,5 | | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,01 | - | 7,94 | 32 | - | - | - | - | 0,4 | 0,2 | | 0,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,02 | - | 11,91 | 48 | - | - | - | - | 0,6 | 0,3 | | 0,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,02 | - | 15,88 | 64 | - | - | - | - | 0,8 | 0,4 | | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,03 | - | 19,85 | 80 | - | - | - | - | 1 | 0,5 | | 0,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый | 15,2 | 15 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущая масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых

изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.
- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|----|-----|--------------------------|------|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,08 | - | 10,74 | 41 | 0,03 | 0,97 | 26 | 0,1 | 4,08 | 0,92 | | 0,087 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый | 20,3 | 20 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем
- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.
- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | - | 14,32 | 55 | 0,004 | 0,3 | 34,7 | 0,14 | 5,44 | 1,22 | | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый | 25,4 | 25 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.

- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,13 | - | 17,5 | 69 | 0,005 | 1,62 | 43,3 | 0,18 | 6,81 | 1,53 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 35г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый | 35,4 | 35 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем
- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.
- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (35 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,18 | - | 25,06 | 97 | 0,007 | 2,27 | 60,7 | 0,25 | 9,53 | 2,14 | | 0,2 |

1.2.САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры свежие**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый | 41 | 40 | 4,1 | 4 | 51 | 50 | 5,1 | 5 |
| Или помидор свежий грунтовый | 47 | 40 | 4,7 | 4 | 59 | 50 | 5,9 | 5 |
| Выход готовой продукции | | 40 | | 4 | | 50 | | 5 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Вымыть, нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры имеют привлекательный вид , нарезаны не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска

- Цвет: красные, розовые, а так же желтый (для желтоплодных сортов)

- Вкус: свойственный свежим помидорам

- Запах: свежих помидоров

- Консистенция: упругая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,4 | 0,13 | 0,13 | 9,6 | - | 10,1 | 0,13 | 0,13 | 5,6 | 8 | 10,5 | 0,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,5 | 0,16 | 1,83 | 12 | - | 12,7 | 0,16 | 0,16 | 7 | 10 | 13,1 | 0,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурец свежий парниковый Или огурец грунтовый неочищенный | 41 | 40 | 4,1 | 4 | 51 | 50 | 5,1 | 5 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Огурцы промыть, удалить плодоножки, верхушки и нарезать на порции. Подавать к мясным или рыбным блюдам.

3.Правила оформления подачи блюд. Аккуратно выкладывать порции

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска
- Цвет: свойственный сорту огурцов
- Вкус: свойственный свежим огурцам
- Запах: свежих огурцов
- Консистенция- форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,28 | 0,04 | 0,76 | 4 | 0,012 | 2,8 | - | - | 6,8 | 5,6 | 12 | 0,2 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,35 | 0,05 | 0,95 | 6 | 0,015 | 3,5 | - | - | 8,5 | 7 | 15 | 0,25 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.3

Наименование блюда: **Салат из моркови на растительном масле**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 | 56 | 45 | 5,6 | 4,5 |
| с 01.01-31.08 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 | 60 | 45 | 6 | 4,5 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4,3 | 4,3 | 0,43 | 0,43 |
| Сахар-песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход готовой продукции | 75 | | 7,5 | | 96,3 | | 9,63 | |

* Для диет НКД и СД готовить без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нарезать, добавить сахар, растительное масло, перемешать, уложить горкой в тарелку.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь мелко нарезана, морковь и сахар равномерно перемешаны, салат уложен горкой
- Цвет: оранжевый
- Вкус: свойственный моркови с сахаром
- Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам
- Консистенция- мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,47 | 2,89 | 3,99 | 43 | 0,021 | 1,75 | - | - | 18,85 | 13,3 | 19,25 | 0,345 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 96,3 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,58 | 3,91 | 4,99 | 57 | 0,027 | 2,25 | - | - | 23,95 | 17,1 | 24,75 | 0,415 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.3а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 | 56 | 45 | 5,6 | 4,5 |
| с 01.01-31.08 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 | 60 | 45 | 6,0 | 4,5 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | | 75 | | 7,5 | | 96 | | 9,6 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нарезать, добавить растительное масло, перемешать, уложить горкой в тарелку.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь мелко нарезана, салат уложен горкой
- Цвет: оранжевый
- Вкус: свойственный моркови
- Запах: продуктов, входящий в блюдо
- Консистенция - мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,47 | 4,89 | 1,99 | 53 | 0,021 | 1,75 | - | - | 18,85 | 13,3 | 19,25 | 0,345 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 96 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,58 | 5,61 | 2,99 | 64 | 0,027 | 2,25 | - | - | 23,95 | 17,1 | 24,75 | 0,415 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.4

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 38 | 30 | 3,8 | 3,0 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 |
| с 01.01-31.08 | 40 | 30 | 4,0 | 3,0 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 81,5 | | 8,15 | | 103,6 | | 10,36 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом, в конце пассировки добавить томатное пюре. Морковь соединить с пассированным луком, сахар, прогреть и охладить.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 81,5 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,54 | 3,03 | 3,44 | 42 | 0,044 | 4,173 | - | - | 24,97 | 33,64 | 57,05 | 0,99 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 103,6 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,68 | 4,04 | 4,34 | 54 | 0,055 | 5,304 | - | - | 31,74 | 42,76 | 72,52 | 1,265 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.4а

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 48 | 38 | 4,8 | 38 | 61 | 49 | 6,1 | 4,9 |
| с 01.01-31.08 | 51 | 38 | 5,1 | 38 | 65 | 49 | 6,5 | 4,9 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 4,0 | 0,4 |
| Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 86,5 | | 8,65 | | 111,6 | | 11,16 | |

* Для диеты СД готовить без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом, в конце пассировки добавить томатное пюре. Морковь соединить с пассированным луком, сахар, прогреть и охладить.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 86,5г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,52 | 3,03 | 3,65 | 43 | 0,05 | 4,43 | - | - | 26,50 | 35,70 | 60,55 | 1,05 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 111,6г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,65 | 3,79 | 4,56 | 55 | 0,06 | 5,71 | - | - | 34,19 | 46,06 | 78,12 | 1,36 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.46

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, СД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 | 61 | 49 | 6,1 | 4,9 |
| с 01.01-31.08 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 | 65 | 49 | 6,5 | 4,9 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 86 | | 8,6 | | 111 | | 11,1 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 86 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,52 | 3,03 | 3,15 | 41 | 0,05 | 4,4 | - | - | 26,35 | 35,50 | 60,20 | 1,04 |

б. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 111

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,65 | 3,79 | 3,96 | 53 | 0,06 | 5,68 | - | - | 34,01 | 45,82 | 77,70 | 1,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурцы свежие | 37,8 | 37 | 3,78 | 3,7 | 48 | 47 | 4,8 | 4,7 |
| парниковые или огурец грунтовый неочищенный | 39 | 37 | 3,9 | 3,7 | 49,5 | 47 | 4,95 | 4,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар-песок | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД готовить без соли, НКД готовить без сахара и соли, СД – без сахара.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Огурцы промыть, удалить плодоножки и верхушки, нарезать кружочками. При подаче посолить и полить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

- Цвет: свойственный сорту огурцов

- Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

- Запах: огурцов и растительного масла

- Консистенция – форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,25 | 2,70 | 0,91 | 29 | 0,12 | 38 | - | - | 87,4 | 53,2 | 160,08 | 2,28 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,31 | 3,37 | 1,16 | 36 | 0,15 | 47,5 | - | - | 109,25 | 66,50 | 200,10 | 2,85 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.5а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурцы свежие парниковые | 36 | 35 | 3,6 | 3,5 | 44 | 43 | 4,4 | 4,3 |
| или огурец грунтовый неочищенный | 37 | 35 | 3,7 | 3,5 | 45,5 | 43 | 4,55 | 4,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли; для СД – без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Огурцы промыть, удалить плодоножки и верхушки, нарезать кружочками. При подаче посолить и полить растительным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной. Оптимальная температура блюда 14°C.

• **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

• Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

• Цвет: свойственный сорту огурцов

• Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

• Запах: огурцов и растительного масла

• Консистенция – форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,25 | 4,70 | 0,61 | 46 | 0,12 | 38 | - | - | 87,4 | 53,2 | 160,08 | 2,28 |

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,25 | 4,7 | 0,61 | 46 | 0,15 | 47,5 | - | - | 109,25 | 66,50 | 200,10 | 2,85 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы, яблок, чернослива с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| с 01.01-31.08 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 | 53 | 40 | 5,3 | 4,0 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 0,86 | 0,6 | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Чернослив | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло растительное рафинированное | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Очищенную, припущенную до готовности и охлажденную свеклу, яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, мелко нарезать соломкой. Чернослив хорошо промыть, залить горячей водой, очистить от косточек, мелко нарезать дольками. Подготовленные продукты соединить, заправить сахаром и растительным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,63 | 2,72 | 7,09 | 55 | 0,08 | 34,56 | - | - | 168,88 | 132,12 | 190,24 | 6,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,78 | 3,40 | 8,85 | 68 | 0,1 | 43,21 | - | - | 211,1 | 165,15 | 237,80 | 8,01 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.6а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы, яблок, чернослива с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| с 01.01-31.08 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 | 53 | 40 | 5,3 | 4,0 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 0,86 | 0,6 | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Чернослив | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Масло растительное рафинированное | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Очищенную, припущенную до готовности и охлажденную свеклу, яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, мелко нарезать соломкой. Чернослив хорошо промыть, залить горячей водой, очистить от косточек, мелко нарезать дольками. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,63 | 2,72 | 6,49 | 53 | 0,08 | 34,56 | - | - | 168,88 | 132,12 | 190,24 | 6,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,78 | 3,40 | 8,15 | 66 | 0,1 | 43,21 | - | - | 211,1 | 165,15 | 237,80 | 8,01 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 47,5 | 38 | 4,75 | 3,8 | 59 | 47 | 5,9 | 4,7 |
| с 01.01-31.08 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 | 63 | 47 | 6,3 | 4,7 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную свеклу отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать соломкой.

Перед подачей заправить растительным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Свёкла нарезана соломкой, аккуратно уложена горкой. Масло равномерно распределено

- Цвет: свёклы
- Вкус: свёклы и масла
- Запах: свёклы и масла
- Консистенция - форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,57 | 3,04 | 3,78 | 43 | 0,08 | 38 | - | - | 144,6 | 83,6 | 163,88 | 5,32 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,71 | 4,05 | 4,14 | 56 | 0,1 | 47,50 | - | - | 180,75 | 104,5 | 204,85 | 6,65 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 43 | 34 | 4,3 | 3,4 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 |
| с 01.01-31.08 | 45,5 | 34 | 4,55 | 3,4 | 57,5 | 43 | 5,75 | 4,3 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 0,86 | 0,6 | 10 | 7 | 1 | 0,7 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли; СД – без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Отваренную в кожуре свеклу охладить, очистить. Яблоки свежие промыть, очистить от кожицы и семенных коробочек. Подготовленные свеклу и яблоки нарезать соломкой, соединить растительным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,54 | 2,91 | 3,68 | 43 | 0,08 | 37,2 | - | - | 116,16 | 68,32 | 127,08 | 6,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,67 | 4,64 | 4,60 | 62 | 0,11 | 46,50 | - | - | 145,2 | 85,40 | 158,85 | 7,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.8а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 43 | 34 | 4,3 | 3,4 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 |
| с 01.01-31.08 | 45,5 | 34 | 4,55 | 3,4 | 57,5 | 43 | 5,75 | 4,3 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 0,86 | 0,6 | 10 | 7 | 1 | 0,7 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | 45 | | 4,5 | | 55 | | 5,5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли; СД – без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Отваренную в кожуре свеклу охладить, очистить. Яблоки свежие промыть, очистить от кожицы и семенных коробочек. Подготовленные свеклу и яблоки нарезать соломкой, соединить растительным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 45г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,54 | 4,91 | 3,68 | 61 | 0,09 | 41,85 | - | - | 130,68 | 76,86 | 142,97 | 6,84 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 55 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,67 | 5,64 | 4,60 | 71 | 0,12 | 51,15 | - | - | 159,72 | 93,94 | 174,74 | 8,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.9

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 |
| с 01.01-31.08 | 25,5 | 19 | 2,55 | 1,9 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре или помидоры свежие (при ФКУ и СД) | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| грунтовые | 35 | 30 | 3,5 | 3,0 | 45 | 38 | 4,5 | 3,8 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НКД и СД готовить без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Свеклу отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый шинковать и пассировать с растительным маслом, затем добавить томатное пюре или мелко нарезанные свежие помидоры (для диет ЩД, НБД, НКД). Свеклу соединить с пассированным луком, добавить разведенную лимонную кислоту, сахар, прогреть и охладить.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,61 | 3,03 | 4,06 | 46 | 0,12 | 26,88 | - | - | 152,96 | 118,52 | 243,16 | 7,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,76 | 4,04 | 5,06 | 59 | 0,15 | 33,60 | - | - | 191,20 | 148,15 | 303,95 | 8,85 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.9а

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 |
| с 01.01-31.08 | 25,5 | 19 | 2,55 | 1,9 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 25 | | 2,5 | | 45 | | 4,5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Свеклу отварить, очистить от кожицы и мелко измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом. Свеклу соединить с пассированным луком, прогреть и охладить.

Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 25 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,39 | 3,03 | 2,24 | 38 | 0,07 | 16,80 | - | - | 95,6 | 74,08 | 151,98 | 4,42 |

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 45 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,70 | 4,06 | 4,08 | 56 | 0,13 | 30,24 | - | - | 172,08 | 133,34 | 273,56 | 7,96 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.10

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 | 78 | 62 | 7,8 | 6,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* для диеты СД готовить без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока, добавить сахар. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,97 | 2,91 | 3,33 | 43 | 0,11 | 129,80 | - | - | 149,48 | 60,64 | 110,44 | 2,04 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,22 | 3,64 | 4,16 | 54 | 0,14 | 162,25 | - | - | 186,85 | 75,80 | 138,05 | 2,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.10а

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты и моркови

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 | 78 | 62 | 7,8 | 6,2 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | 45 | | 4,5 | | 55 | | 5,5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту перетереть. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 45г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,97 | 5,91 | 2,73 | 68 | 0,12 | 146,03 | - | - | 168,17 | 68,22 | 124,25 | 2,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 55 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,22 | 7,64 | 3,46 | 87 | 0,15 | 178,48 | - | - | 205,54 | 83,38 | 151,86 | 2,81 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.10

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 | 78 | 62 | 7,8 | 6,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

*Для диеты НБД готовить без соли, для СД – без сахара

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока, добавить сахар. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая
-

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,97 | 2,91 | 3,33 | 43 | 0,11 | 129,80 | - | - | 149,48 | 60,64 | 110,44 | 2,04 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,22 | 3,64 | 4,16 | 54 | 0,14 | 162,25 | - | - | 186,85 | 75,80 | 138,05 | 2,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 51 | 41 | 5,1 | 4,1 | 64 | 51 | 6,4 | 5,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Яблоко свежее | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диеты НБД готовить без соли, для СД – без сахара.

** Для НКД готовить без сахара, соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную капусту растереть с солью и лимонной кислотой, отжать от сока (или прогреть при постоянном помешивании и охладить). Очищенную морковь мелко шинковать соломкой. Яблоки без семенных коробочек мелко нарезать. Овощи соединить с яблоками, заправить сахаром, растительным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь, яблоко и капуста мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,83 | 2,92 | 3,46 | 43 | 0,11 | 129,80 | - | - | 149,48 | 60,64 | 110,44 | 2,04 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,04 | 4,65 | 4,33 | 63 | 0,14 | 162,25 | - | - | 186,85 | 75,80 | 138,05 | 2,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.11а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 51 | 41 | 5,1 | 4,1 | 64 | 51 | 6,4 | 5,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 |
| Яблоко свежее | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диеты НБД готовить без соли, для СД – без сахара.

** Для НКД готовить без сахара, соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную капусту растереть с солью, отжать от сока (или прогреть при постоянном помешивании и охладить). Очищенную морковь мелко нашинковать соломкой. Яблоки без семенных коробочек мелко нарезать. Овощи соединить с яблоками, заправить сахаром, растительным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь, яблоко и капуста мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,83 | 4,92 | 3,46 | 61 | 0,11 | 129,80 | - | - | 149,48 | 60,64 | 110,44 | 2,04 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,04 | 6,65 | 4,33 | 81 | 0,14 | 162,25 | - | - | 186,85 | 75,80 | 138,05 | 2,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой-20% | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 |
| с 01.09-30.10 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 |
| с 01.11-31.12 | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 | 16 | 11 | 1,6 | 1,1 |
| с 01.01-28.02 | 14 | 9 | 1,4 | 0,9 | 17 | 11 | 1,7 | 1,1 |
| с 01.03-31.08 | 15 | 9 | 1,5 | 0,9 | 18,5 | 11 | 1,85 | 1,1 |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Горошек зеленый консервированный | 8 | 5 | 0,8 | 0,5 | 11 | 7 | 1,1 | 0,7 |
| Лук зеленый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Огурцы маринованные | 7 | 4 | 0,7 | 0,4 | 9 | 5 | 0,9 | 0,5 |
| Яблоко свежее | 4 | 3,4 | 0,4 | 0,34 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Отварные: картофель, морковь, свеклу очистить, нарезать мелкими кубиками.

Горошек зеленый консервированный прогреть в отваре, охладить, отвар слить.

Очищенные огурцы маринованные, подготовленный зеленый лук, яблоки, очищенные от семенных гнезд, мелко нарезать. Овощи соединить, при подаче заправить растительным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: овощи нарезаны мелкими кубиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом
- Консистенция: мягкая, сочная
- Цвет: продуктов, входящих в винегрет
- Вкус: продуктов, входящих в винегрет

- Запах: продуктов, входящих в винегрет

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,63 | 3,06 | 3,53 | 45 | 0,2 | 53 | - | - | 134,20 | 85,40 | 160,68 | 3,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,79 | 3,32 | 4,42 | 51 | 0,25 | 66,25 | - | - | 167,75 | 106,75 | 200,85 | 4,40 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих помидоров**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый | 36 | 35 | 3,6 | 3,5 | 44 | 43 | 4,4 | 4,3 |
| или помидор свежий грунтовый | 41,3 | 35 | 4,13 | 3,5 | 51 | 43 | 5,1 | 4,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар-песок | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и лимонной кислоты, для СД – без сахара.

** Для диеты НКД готовить без сахара, соли и лимонной кислоты.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Помидоры промыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими пластинками. При подаче полить заправкой для салатов.

Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры равномерно нарезаны, заправка равномерно распределена

- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, сочная

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,39 | 3,07 | 1,63 | 37 | 0,22 | 81,68 | - | - | 70,32 | 71,16 | 131,52 | 3,37 |

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,47 | 3,08 | 1,93 | 38 | 0,28 | 102,10 | - | - | 87,90 | 88,95 | 164,40 | 4,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.13а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих помидоров**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый | 36 | 35 | 3,6 | 3,5 | 44 | 43 | 4,4 | 4,3 |
| или помидор свежий грунтовый | 41,3 | 35 | 4,13 | 3,5 | 51 | 43 | 5,1 | 4,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Сахар-песок | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и лимонной кислоты, для СД – без сахара.

** Для диеты НКД готовить без сахара, соли и лимонной кислоты.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Помидоры промыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими пластинками. При подаче полить заправкой для салатов.

Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры равномерно нарезаны, заправка равномерно распределена

- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, сочная

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,39 | 6,07 | 1,33 | 63 | 0,22 | 81,68 | - | - | 70,32 | 71,16 | 131,52 | 3,37 |

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,47 | 7,08 | 1,63 | 73 | 0,28 | 102,10 | - | - | 87,90 | 88,95 | 164,40 | 4,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Горошек зеленый консервированный | 16 | 10 | 1,6 | 1,0 | 31 | 20 | 3,1 | 2,0 |
| Выход готовой продукции | 10 | | 1,0 | | 20 | | 2,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Банки с консервированным горошком проверить на бомбаж, промыть, вскрыть. Зеленый горошек прогреть в бульоне, жидкость слить и отпустить порционно, в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна целые, без примесей
- Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый
- Вкус: натуральный, свойственный гороху
- Запах: гороха
- Консистенция- мягкая, неоднородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 10г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|-------|--------------------------|-----|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,31 | 0,02 | 0,65 | 4 | 0,008 | 0,78 | 7,6 | 0,002 | 2,0 | 1,9 | 6,3 | 0,129 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|-----|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,62 | 0,04 | 1,30 | 8 | 0,016 | 1,56 | 15,2 | 0,004 | 4,0 | 3,8 | 12,6 | 0,258 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.01-31.08 | 38 | 28 | 3,8 | 2,8 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| Масса припущенной моркови | - | 25 | - | 2,5 | - | 32 | - | 3,2 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 8,6 | 0,6 | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Чернослив | 6 | 4 | 0,6 | 0,4 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| привар | - | 6 | - | 0,6 | - | 8 | - | 0,8 |
| Сахар-песок | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НКД и СД готовить без сахара.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды. В конце припускания добавить сахар, размоченный и нарезанный чернослив, яблоки нарезанные ломтиками, без кожицы и семенных гнезд. Овощи охладить. При подаче заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоко ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены сметаной
- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,55 | 0,68 | 5,52 | 31 | 0,2 | 17,14 | - | - | 138,20 | 186,64 | 224,48 | 4,26 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,71 | 0,77 | 7,37 | 40 | 0,25 | 21,42 | - | - | 172,25 | 233,30 | 280,60 | 5,33 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.15а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД,СД,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.01-31.08 | 38 | 28 | 3,8 | 2,8 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| Масса припущенной моркови | - | 25 | - | 2,5 | - | 32 | - | 3,2 |
| Яблоко свежее | 8,6 | 6 | 8,6 | 0,6 | 10 | 7 | 1,0 | 0,7 |
| Чернослив | 6 | 4 | 0,6 | 0,4 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| привар | - | 6 | - | 0,6 | - | 8 | - | 0,8 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды. В конце припускания добавить размоченный и нарезанный чернослив, яблоки нарезанные ломтиками, без кожицы и семенных гнезд. Овощи охладить. При подаче заправить сметаной.

Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоко ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены сметаной
- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, хрустящая, сочная

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,55 | 0,68 | 4,92 | 29 | 0,2 | 17,14 | - | - | 138,20 | 186,64 | 224,48 | 4,26 |

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,71 | 0,77 | 6,67 | 37 | 0,25 | 21,42 | - | - | 172,25 | 233,30 | 280,60 | 5,33 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Горошек зеленый консервированный | 57 | 37 | 5,7 | 3,7 | 71 | 46 | 7,1 | 4,6 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4,0 | | 50 | | 5,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

3. Банки с горошком промыть, протереть. Зеленый горошек довести до кипения в отваре и откинуть на дуршлаг. При подаче заправить растительным маслом.

Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна целые, без примесей, равномерное перемешано с маслом
- Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый
- Вкус: натуральный, свойственный гороху
- Запах: гороха
- Консистенция- мягкая, неоднородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,15 | 3,07 | 2,41 | 28 | 0,42 | 44 | - | - | 85,80 | 83,20 | 239,80 | 2,74 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|-----|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,43 | 4,09 | 3,0 | 38 | 0,53 | 55 | - | - | 107,25 | 104 | 299,75 | 3,42 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный в молочном соусе**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Зеленый горошек (консервированный) | 48 | 31 | 4,8 | 3,1 | 60 | 39 | 6,0 | 3,9 |
| Масса припущенного горошка | - | 31 | - | 3,1 | - | 39 | - | 3,9 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,0% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 12 | 12 | 12 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,05 |
| Мука пшеничная 1с. | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,05 |
| Масса готового соуса | - | 10 | - | 1,0 | - | 12 | - | 1,2 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4,0 | | 50 | | 5,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Банки с горошком промыть, протереть, вскрыть, содержимое выложить в посуду и нагреть до кипения при закрытой крышке, затем бульон слить. Готовый соус ввести в кипящий горошек, прогреть на водяной бане до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна горошка целые, равномерно перемешаны с соусом, уложены горкой
- Цвет: продуктов, входящих в состав
- Вкус: продуктов, входящих в состав
- Запах: продуктов, входящих в состав
- Консистенция- соус однородный, горошек мягкий

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,28 | 0,60 | 2,95 | 22 | 0,03 | 2,51 | 0,03 | 0,06 | 16,16 | 7,14 | 27,96 | 0,42 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,60 | 0,75 | 3,69 | 28 | 0,04 | 3,15 | 0,04 | 0,07 | 19,75 | 8,91 | 34,69 | 0,53 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из свеклы**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения г. Москвы от 23.12.2011 № 1851 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания».

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| с 01.01-31.08 | 57 | 43 | 5,7 | 4,3 | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 40 | | 4,0 | | 55 | | 5,5 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мука пшеничная в/с | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода или отвар овощной | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | | 13 | | 1,3 | | 18 | | 1,8 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5,0 | | 70 | | 7,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Свеклу отварить, очистить от кожицы, протереть в горячем виде, добавить молочный горячий соус и прогреть 5-7 минут на водяной бане при температуре 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,22 | 1,40 | 6,24 | 42 | 0,15 | 33,60 | - | - | 191,20 | 148,15 | 303,95 | 8,85 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,71 | 1,96 | 8,74 | 60 | 0,20 | 47,04 | - | - | 267,68 | 207,41 | 423,53 | 12,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.18а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из свеклы**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 42,5 | 34 | 4,25 | 3,4 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 |
| с 01.01-31.08 | 45,4 | 34 | 4,54 | 3,4 | 57 | 43 | 5,7 | 4,3 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 32 | | 3,2 | | 40 | | 4,0 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Мука пшеничная в/с | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода или отвар овощной | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса готового соуса | | 10 | | 1,0 | | 13 | | 1,3 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4,0 | | 50 | | 5,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Свеклу отварить, очистить от кожицы, протереть в горячем виде, добавить молочный горячий соус и прогреть 5-7 минут на водяной бане при температуре 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,46 | 1,68 | 7,49 | 50 | 0,12 | 26,88 | - | - | 152,96 | 118,52 | 243,16 | 7,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,71 | 1,96 | 8,74 | 60 | 0,15 | 33,60 | - | - | 191,20 | 148,15 | 303,95 | 8,85 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.19

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| с 01.01-31.08 | 57 | 43 | 5,7 | 4,3 | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 38 | | 3,8 | | 53 | | 5,3 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Мука пшеничная в/с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Вода или отвар овощной | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | | 13 | | 1,3 | | 18 | | 1,8 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5,0 | | 70 | | 7,0 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную морковь тушить в небольшом количестве воды до готовности (30-40 минут), затем протереть в горячем виде, добавить густой молочный соус и тщательно перемешать. Пюре прогреть в течение 5-7 минут на водяной бане или на плите до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 14°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,94 | 1,75 | 4,23 | 36 | 0,27 | 25,6 | - | - | 153,20 | 206,40 | 350 | 6,11 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,32 | 2,45 | 5,92 | 50 | 0,37 | 35,84 | - | - | 214,48 | 288,96 | 490 | 8,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из кабачков**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кабачки | 45 | 30 | 4,5 | 3,0 | 55,3 | 37 | 5,53 | 0,37 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 9,4 | 7,5 | 0,94 | 0,75 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 10 | 7,5 | 1,0 | 0,75 |
| Масло растительное рафинированное | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Помидор свежий парниковый или помидор свежий грунтовый | 3,1 | 3 | 0,31 | 0,3 | 4,1 | 4 | 0,41 | 0,4 |
| Вода питьевая | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4,0 | | 50 | | 5,0 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Кабачки очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Морковь очистить, промыть, мелко нарезать (или натереть на терке) и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Лук репчатый очистить, промыть, мелко нарезать. Помидоры промыть, нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый и помидоры пассировать в растительном масле. Подготовленные овощи соединить, добавить соль, вымешать и тушить на слабом огне в течение 3-5 минут до готовности. При подаче можно посыпать свежей зеленью, увеличив выход, пищевую и энергетическую ценность готового блюда.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,36 | 1,59 | 2,19 | 26 | 0,10 | 22,09 | - | - | 72,64 | 52,76 | 91,16 | 2,43 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,45 | 1,99 | 2,74 | 33 | 0,12 | 27,62 | - | - | 90,8 | 65,95 | 113,95 | 3,04 |

1.3.СУПЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.15

Наименование блюда: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Показано на диеты: ОВД, МВ,СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Картофель свежий молодой | 56 | 45 | 5,6 | 4,5 | 75 | 60 | 7,5 | 6 |
| с 01.09-31.10 | 60 | 45 | 6 | 4,5 | 80 | 60 | 8 | 6 |
| с 01.11-31.12 | 64 | 45 | 6,4 | 4,5 | 86 | 60 | 8,6 | 6 |
| с 01.01-28.02 | 69 | 45 | 6,9 | 4,5 | 92 | 60 | 9,2 | 6 |
| с 01.03-31.08 | 75 | 45 | 7,5 | 4,5 | 100 | 60 | 10 | 6 |
| Макаронные изделия в/с (вермишель) | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая или отвар овощной | 110 | 110 | 11 | 11 | 150 | 150 | 15 | 15 |
| Соль поваренная йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

* Для диеты НБД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Подготовленные морковь, репчатый лук мелко шинковать, припустить в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла, затем добавить оставшийся бульон или воду, мелко шинкованный картофель и варить при слабом кипении до полуготовности. В конце варки добавить предварительно отваренную в большом количестве воды и откинутую на сито вермишель, соль и довести суп до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: в жидкой части супа- овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
- Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый
- Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

- Запах: продуктов, входящих в суп
- Консистенция- картофель и овощи- мягкие; макаронные изделия –хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,19 | 1,58 | 18,78 | 97 | 0,09 | 13,4 | 0,08 | - | 22,5 | 19,9 | 48,7 | 0,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,61 | 1,17 | 13,81 | 72 | 0,07 | 10,4 | 0,006 | - | 17,54 | 15,1 | 36,9 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.5

Наименование блюда: **Суп картофельный с овощами вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ,СД, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 39 | 31 | 3,9 | 3,1 | 51,5 | 41 | 5,15 | 4,1 |
| с 01.09-31.10 | 41,5 | 31 | 4,15 | 3,1 | 55 | 41 | 5,5 | 4,1 |
| с 01.11-31.12 | 44,5 | 31 | 4,45 | 3,1 | 59 | 41 | 5,9 | 4,1 |
| с 01.01-28.02 | 48 | 31 | 4,8 | 3,1 | 63 | 41 | 6,3 | 4,1 |
| с 01.03-31.08 | 52 | 31 | 5,2 | 3,1 | 68 | 41 | 6,8 | 4,1 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диеты НБД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла, в конце добавить свежие помидоры, затем залить бульоном или водой, довести до кипения, добавить мелко нарезанный картофель, варить до готовности в течение 15-20 минут, в конце варки добавить соль. При подаче заправить прокипяченной сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма нарезки сохранена, часть картофеля может быть разварена
- Цвет: жидкая часть прозрачна, на поверхности блестки жира
- Вкус: свойственный продуктам, в меру соленый
- Запах: продуктов, входящих в состав блюда
- Консистенция: овощей - мягкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,31 | 2,46 | 8,57 | 62 | 0,014 | 9,91 | 0,014 | - | 44,7 | 14,2 | 21,21 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,01 | 1,86 | 6,52 | 47 | 0,01 | 7,65 | 0,01 | - | 34,05 | 10,9 | 16,4 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.6

Наименование блюда: **Суп из сборных мелко шинкованных овощей вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД,, МВ, СД, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.03-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33,5 | 20 | 3,35 | 2 |
| Капуста белокочанная | 18 | 14 | 1,8 | 1,4 | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Зеленый горошек консервированный | 9 | 6 | 0,9 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НКД, НБД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нарезать, припустить в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла. В кипящий бульон или воду положить мелко шинкованную белокочанную капусту и нарезанный мелкими кубиками картофель, варить 10-15 минут, затем добавить припущенные корни, консервированный зеленый горошек, соль и варить при слабом кипении в течение 10-15 минут до готовности. При подаче заправить прокипяченной сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: в жидкой части супа капуста, корни нарезаны соломкой, картофель - дольками

- Цвет: супа- золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый
- Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый
- Запах: пассерованных кореньев
- Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,31 | 2,38 | 5,79 | 50 | 0,014 | 9,91 | 0,014 | - | 44,7 | 14,2 | 21,21 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,98 | 1,44 | 4,34 | 34 | 0,07 | 1,2 | 0,01 | - | 28,6 | 7,4 | 16,2 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.7

Наименование блюда: **Суп на курином бульоне с вермишелью**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Бульон куриный к-р № 1.0 | 110 | 110 | 11 | 11 | 140 | 140 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.03-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33,5 | 20 | 3,35 | 2 |
| Вермишель в/с | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

* Для диеты НБД готовить без соли, для БМД – без масла сливочного.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть.

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве бульона с добавлением сливочного масла, затем добавить бульон, мелко шинкованный картофель, соль и варить до готовности. Вермишель отварить в большом количестве воды, откинуть на сито, соединить с куриным бульоном, довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: компоненты, входящие в состав супа не разварены, распределены равномерно
- Цвет: бульона- прозрачный, не мутный, ингредиентов- свойственный компонентам, входящим в состав супа
- Вкус: свойственный входящим в состав ингредиентам; умеренно соленый
- Запах: приятный, без посторонних запахов
- Консистенция: ингредиенты не разварены, соблюдается соотношение жидкой и

плотной части.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,28 | 1,72 | 15,39 | 87 | 0,05 | 4,4 | 0,008 | - | 738,3 | 7,8 | 28,4 | 0,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,71 | 1,66 | 11,66 | 69 | 0,04 | 3,3 | 0,008 | - | 579,7 | 5,8 | 21,5 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Крупа перловая | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2,0 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2,0 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2,0 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2,0 |
| с 01.03-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33 | 20 | 3,3 | 2,0 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Лук репчатый | 2 | 1,5 | 0,2 | 0,15 | 2,4 | 2 | 0,24 | 0,2 |
| Огурцы консервированные | 16 | 9 | 1,6 | 0,9 | 22 | 12 | 2,2 | 1,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Перловую крупу перебрать, промыть, залить кипящей водой, варить на слабом огне до полуготовности в течение 30-40 минут, затем воду слить, крупу залить мясным бульоном или водой и варить 10-15 минут, добавить мелко нарезанный картофель, мелко нарезанные пассированные репчатый лук и морковь. Через 5-10 минут добавить припущенные маринованные огурцы (предварительно очищенные и нарезанные соломкой), соль и варить до готовности. При отпуске заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы – без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Овощи не переварены.

- Цвет: жира на поверхности – желтый, овощей- натуральный

- Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
- Запах: продуктов, входящий в рассольник
- Консистенция- моркови, картофеля и лука – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,55 | 2,45 | 9,86 | 68 | 0,02 | 4,33 | 0,01 | 0,02 | 22,6 | 10,5 | 21,6 | 0,32 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,18 | 2,20 | 7,38 | 54 | 0,03 | 5,8 | 0,01 | 0,02 | 30,57 | 14,25 | 29,1 | 0,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.16

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | |
| с 01.09-31.12 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Картофель свежий молодой | 63 | 50 | 6,3 | 5 |
| с 01.09-31.10 | 67 | 50 | 6,7 | 5 |
| с 01.11-31.12 | 71 | 50 | 7,1 | 5 |
| с 01.01-28.02 | 77 | 50 | 7,7 | 5 |
| с 01.03-31.08 | 83 | 50 | 8,3 | 5 |
| Горох лущеный | 16,2 | 16 | 1,62 | 1,6 |
| Вода питьевая или отвар овощной | 130 | 130 | 13 | 13 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход готовой продукции | 200 | | 20 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть.

Горох перебрать, промыть, заложить в холодную воду на 3-4 часа, варить в этом же бульоне до размягчения, затем добавить нарезанный кубиками картофель, пассированные в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла морковь, лук репчатый и варить до готовности, затем добавить кипяченую воду или овощной отвар, соль и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части – картофель, нарезанный кубиками;
- **Цвет** – светло-желтый (горчичный), овощей – натуральный, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – характерный для смеси гороха и овощей с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, в меру соленый;
- **Консистенция** картофеля – мягкая, гороха лущеного – пюреобразная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,87 | 3,14 | 19,27 | 124 | 0,21 | 10,7 | 0,01 | 0,04 | 32,2 | 30,4 | 72,5 | 1,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.11в

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

Показано на диеты: ОВД, СД***, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж | 53 | 53 | 5,3 | 5,3 | 70 | 70 | 7 | 7 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9 | 9 | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Сахар-песок | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Крупа рисовая | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| или кукурузная | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| или хлопья овсяные «Геркулес» | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| или манная | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| или крупа ячневая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| или крупа гречневая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| или крупа перловая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| или пшено | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

*Химический состав рассчитан на суп с крупой ячневой.

** Для диеты НБД готовить без соли.

* ** Для диеты НКД готовить с гречневой крупой без сахара и соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное;

- **Цвет** – жидкой части – белый с кремовым оттенком, на поверхности – слой желтого сливочного масла;
- **Вкус**–сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп ;
- **Запах**- кипяченого молока, продуктов, входящих в суп;
- **Консистенция**- в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,74 | 2,87 | 11,08 | 81 | 0,05 | 0,7 | 0,02 | 0,01 | 78 | 14,35 | 89,3 | 0,25 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|----|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,65 | 3,83 | 14,77 | 108 | 0,07 | 0,9 | 0,022 | 0,01 | 103 | 19 | 118,45 | 0,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.10

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 | 69 | 69 | 6,9 | 6,9 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9 | 9 | 120 | 120 | 12 | 12 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Сахар- песок | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Макаронные изделия в/с (вермишель) | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

* Для диеты НБД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности 15-20 минут, воду сливают. Макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

3. Правила оформления подачи блюд. Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношения соответствует рецептуре;
- **Цвет** – молочно-белый, сливочного масла – желтый;
- **Вкус, запах** – молочно-мучнистый, сладковатый, в меру соленый, с привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** макаронных изделий – хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|----|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,81 | 2,88 | 11,78 | 84 | 0,04 | 0,66 | 0,01 | 0,015 | 68,3 | 10 | 56,8 | 0,23 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|-------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,67 | 3,79 | 14,84 | 108 | 0,05 | 0,9 | 0,02 | 0,019 | 92,3 | 13,3 | 75,7 | 0,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.12

Наименование блюда: **Свекольник вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МД, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | Нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 45 | 36 | 4,5 | 3,6 | 60 | 48 | 6 | 4,8 |
| с 01.01-31.08 | 48 | 36 | 4,8 | 3,6 | 64 | 48 | 6,4 | 4,8 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| с 01.01-31.08 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| Сахар-песок | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 43 | 34 | 4,3 | 3,4 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 46 | 34 | 4,6 | 3,4 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 49 | 34 | 4,9 | 3,4 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | 4 | 2,6 | 53 | 34 | 5,3 | 3,4 |
| с 01.03-31.08 | 44 | 26 | 4,4 | 2,6 | 57 | 34 | 5,7 | 3,4 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая или бульон овощной | 130 | 130 | 13 | 13 | 170 | 170 | 17 | 17 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

* Для диеты НБД готовить без соли

** Для диеты НКД готовить без сахара и соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, тщательно промыть. Морковь, репчатый лук мелко нашинковать и пассировать с добавлением растительного масла, в конце добавить томат. Картофель нарезать брусочками, дольками, или кубиками, заложить в кипящий овощной бульон или воду и варить 10-15 минут, затем добавить нарезанную вареную свеклу, пассированные овощи с томатом, за 5-10 минут до готовности добавить сахар, соль. При подаче суп заправить сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной свежей зеленью, соответственно увеличив выход, пищевую и энергетическую ценность готового блюда.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде.

Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму

нарезки(свекла, морковь, лук- соломкой, картофель-брусочками)

- Цвет: малиново-красный, жира на поверхности- оранжевый
- Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
- Запах: свойственный овощам
- Консистенция: свекла и овощи-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,40 | 2,75 | 10,44 | 70 | 0,063 | 8,82 | - | - | 59,06 | 14,74 | 58,5 | 0,912 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,87 | 3,67 | 13,92 | 93 | 0,071 | 9,37 | - | - | 71,86 | 16,5 | 71,27 | 1,114 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.13

Наименование блюда: **Суп рисовый с овощами вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МД,СД, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель свежий молодой с 01.09-31.10 | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.03-31.08 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33 | 20 | 3,3 | 2 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать (или натереть на крупной терке), пассировать в сливочном масле вместе с мелко нарезанными помидорами и репчатым луком. Крупу рисовую перебрать, тщательно промыть, засыпать в кипящий овощной бульон или воду, варить 20-30 минут, затем добавить пассированные овощи, мелко нарезанный картофель, соль и продолжать варить еще 10-15 минут до готовности. При подаче заправить сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной свежей зеленью, соответственно увеличив выход, пищевую и энергетическую ценность готового блюда.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма нарезки сохранена, часть картофеля может быть разварена
- Цвет: жидкая часть прозрачна, на поверхности блески жира
- Вкус: свойственный продуктам, в меру соленый
- Запах: продуктов, входящих в состав блюда

- Консистенция: овощей - мягкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,03 | 2,22 | 7,66 | 55 | 0,03 | 4,609 | 0,016 | - | 23,8 | 12,5 | 28,2 | 2,76 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,37 | 2,96 | 10,21 | 73 | 0,04 | 6,11 | 0,016 | - | 31,44 | 16,5 | 37,05 | 2,84 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гречневый вегетарианский, протертый со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вода питьевая или овощной бульон | 135 | 135 | 13,5 | 13,5 | 180 | 180 | 18 | 18 |
| Крупа гречневая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Картофель свежий молодой | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 |
| с 01.09-31.10 | 38 | 28 | 3,8 | 2,8 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 |
| с 01.11-31.12 | 40 | 28 | 4 | 2,8 | 55 | 38 | 5,5 | 3,8 |
| с 01.01-28.02 | 43 | 28 | 4,3 | 2,8 | 59 | 38 | 5,9 | 3,8 |
| с 01.09-31.08 | 47 | 28 | 4,7 | 2,8 | 64 | 38 | 6,4 | 3,8 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 150/3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Крупу гречневую промыть, заложить в кипящую воду, варить на слабом огне до готовности. Полученный отвар процедить, крупу протереть. Отвар с протертой крупой оставить на краю плиты. Картофель и морковь очистить, промыть, мелко нашинковать и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем протереть. Лук пассировать с добавлением сливочного масла (для диеты ЩД лук предварительно бланшировать). Протертые овощи смешать с крупяным отваром, добавить соль и довести до кипения. При подаче готовый суп заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: овощи и гречневая крупа полностью разварены
- Цвет: характерный для рецептурных компонентов
- Вкус: умеренно соленый, характерный для рецептурных компонентов, без

посторонних привкусов и запахов

- Запах: характерный для рецептурных компонентов
- Консистенция- пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,79 | 1,92 | 9,92 | 69 | 0,04 | 6,96 | - | - | 28,15 | 26,69 | 47,71 | 0,88 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,39 | 2,56 | 13,23 | 92 | 0,06 | 9,41 | - | - | 37,73 | 34,4 | 62,11 | 1,14 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп вегетарианский с вермишелью со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вода питьевая или овощной бульон | 110 | 110 | 11 | 11 | 140 | 140 | 14 | 14 |
| Вермишель | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Картофель свежий молодой | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 | 48 | 38 | 4,8 | 3,8 |
| с 01.09-31.10 | 38 | 28 | 3,8 | 2,8 | 51 | 38 | 5,1 | 3,8 |
| с 01.11-31.12 | 40 | 28 | 4 | 2,8 | 55 | 38 | 5,5 | 3,8 |
| с 01.01-28.02 | 43 | 28 | 4,3 | 2,8 | 59 | 38 | 5,9 | 3,8 |
| с 01.09-31.08 | 47 | 28 | 4,7 | 2,8 | 64 | 38 | 6,4 | 3,8 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 150/3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Подготовленные морковь, репчатый лук мелко шинковать, припустить в небольшом количестве бульона или воды с добавлением сливочного масла, затем добавить бульон или воду, мелко шинкованный картофель, соль, варить до готовности. Вермишель отварить в большом количестве воды, откинуть на сито, соединить с овощным бульоном или кипяченой водой и довести до кипения. При подаче заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: в жидкой части супа- овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
- Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый
- Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

- Запах: продуктов входящих в суп
- Консистенция-картофель и овощи- мягкие, макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,79 | 2,26 | 11,67 | 75 | 0,05 | 4,36 | - | - | 21,55 | 9,31 | 26,16 | 0,41 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,38 | 2,52 | 15,53 | 95 | 0,061 | 5,81 | - | - | 28,68 | 12,36 | 34,88 | 0,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-----------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 30 | 24 | 3 | 2,4 | 40 | 32 | 4 | 3,2 |
| с 01.01-31.08 | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Капуста белокочанная | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| Картофель свежий молодой | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| с 01.09-31.10 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| с 01.11-31.12 | 17 | 12 | 1,7 | 1,2 | 23 | 16 | 2,3 | 1,6 |
| с 01.01-28.02 | 18 | 12 | 1,8 | 1,2 | 25 | 16 | 2,5 | 1,6 |
| с 01.03-31.12 | 20 | 12 | 2,0 | 1,2 | 27 | 16 | 2,7 | 1,6 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 10 | 8 | 1 | 0,8 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| с 01.01-31.08 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая или бульон овощной | 120 | 120 | 12 | 12 | 160 | 160 | 16 | 16 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции: | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диеты НБД готовить без томата и соли, для БМГД – без сметаны

** Для диеты НКД готовить без сахара, томата и соли.

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассировать с растительным маслом, в конце добавить томатное пюре. В кипящий бульон или воду заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар. При подаче заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)
- **Цвет** – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам
- **Консистенция** свеклы и овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда , выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,12 | 3,71 | 7,52 | 67 | 0,074 | 21,17 | 1,205 | | 42,76 | 9,442 | 44,32 | 0,745 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,48 | 4,94 | 9,95 | 89 | 0,095 | 27,42 | 1,606 | | 54,27 | 11,2 | 55,92 | 0,945 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка блюда, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 30 | 24 | 3 | 2,4 | 40 | 32 | 4 | 3,2 |
| с 01.01-31.08 | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Капуста белокочанная | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| Картофель свежий молодой | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| с 01.09-31.10 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| с 01.11-31.12 | 17 | 12 | 1,7 | 1,2 | 23 | 16 | 2,3 | 1,6 |
| с 01.01-28.02 | 18 | 12 | 1,8 | 1,2 | 25 | 16 | 2,5 | 1,6 |
| с 01.03-31.12 | 20 | 12 | 2 | 1,2 | 27 | 16 | 2,7 | 1,6 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 10 | 8 | 1 | 0,8 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| с 01.01-31.08 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Бульон куриный к-р № 1.0 | 120 | 120 | 12 | 12 | 160 | 160 | 16 | 16 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассировать с растительным маслом. В кипящий куриный бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, натертую на терке вареную свеклу и варить до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)

Цвет – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый

Вкус, запах – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам

Консистенция свеклы и овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,04 | 3,11 | 5,92 | 55 | 0,344 | 67,42 | 1,284 | - | 663,3 | 113,9 | 374,4 | 25,32 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,38 | 5,14 | 6,81 | 82 | 0,366 | 72,06 | 1,284 | - | 675,2 | 116,4 | 386,5 | 25,52 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-----------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка блюда, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 30 | 24 | 3 | 2,4 | 40 | 32 | 4 | 3,2 |
| с 01.01-31.08 | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Капуста белокочанная | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| Картофель свежий молодой | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 20 | 16 | 2 | 1,6 |
| с 01.09-31.10 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| с 01.11-31.12 | 17 | 12 | 1,7 | 1,2 | 23 | 16 | 2,3 | 1,6 |
| с 01.01-28.02 | 18 | 12 | 1,8 | 1,2 | 25 | 16 | 2,5 | 1,6 |
| с 01.03-31.12 | 20 | 12 | 2 | 1,2 | 27 | 16 | 2,7 | 1,6 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 10 | 8 | 1 | 0,8 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| с 01.01-31.08 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Бульон куриный | 120 | 120 | 12 | 12 | 160 | 160 | 16 | 16 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и томата, для БМГД – без сметаны.

** Для диеты НКД готовить без сахара, томата и соли.

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассеровать с растительным маслом, в конце добавить томатное пюре. В кипящий куриный бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар. При подаче заправить сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной свежей зеленью.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)

Цвет – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый

Вкус, запах – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам

Консистенция свеклы и овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,12 | 3,71 | 7,52 | 67 | 0,347 | 68,72 | 1,289 | - | 667,28 | 144,1 | 379,7 | 25,44 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,48 | 4,94 | 9,95 | 89 | 0,463 | 91,43 | 1,718 | - | 889,4 | 152 | 505,5 | 33,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.4а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овсяный с мелко шинкованными овощами**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Овсяные хлопья «Геркулес» | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.09-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33 | 20 | 3,3 | 2 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать (или натереть на крупной терке), пассировать в растительном масле вместе с мелко нарезанными помидорами и репчатым луком. Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящий мясной бульон или воду, варить 20-30 минут, затем добавить пассированные овощи, мелко нарезанный картофель и продолжать варить еще 10-15 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – на поверхности жидкой части блески масла.

Цвет – овощей-свойственный овощам

Вкус, запах – кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом для пассированных овощей;

Консистенция овощей– мягкая, сохранившие форму

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,27 | 2,48 | 6,8 | 55 | 0,056 | 11,4 | - | - | 38,14 | 21,82 | 42,82 | 0,566 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,65 | 2,62 | 8,98 | 67 | 0,075 | 14,9 | - | - | 49,92 | 28,56 | 56,46 | 0,746 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овсяный с мелко шинкованными овощами со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Овсяные хлопья «Геркулес» | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.09-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33 | 20 | 3,3 | 2 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко шинковать (или натереть на крупной терке), пассировать в сливочном масле вместе с мелко нарезанными помидорами и репчатым луком. Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящий мясной бульон или воду, варить 20-30 минут, затем добавить пассированные овощи, мелко нарезанный картофель и продолжать варить еще 10-15 минут до готовности, в конце варки добавить соль. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – на поверхности жидкой части блески масл, сметана

Цвет – овощей-свойственный овощам

Вкус, запах – кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом для пассированных овощей;

Консистенция овощей– мягкая, сохранившие форму

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,35 | 2,53 | 6,93 | 56 | 0,057 | 11,40 | 0,013 | - | 41,57 | 22,02 | 45,22 | 0,579 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,77 | 2,87 | 9,15 | 70 | 0,076 | 14,91 | 0,014 | - | 54,58 | 28,93 | 59,46 | 0,764 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.2а

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

Показано на диеты: ОВД БГД, ФКУ, СД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 37,5 | 30 | 3,75 | 3 | 49,5 | 39 | 4,95 | 3,9 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.03-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33,5 | 20 | 3,35 | 2 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 11,3 | 9 | 1,13 | 0,9 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарезать тонкими шашками, залить горячей водой, довести до кипения, затем добавить мелко нарезанный картофель, припущенные корни, мелко нарезанные помидоры и варить при медленном кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь, лук - дольками

Цвет – желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей натуральные

Вкус, запах – капуста в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленый

Консистенция соблюдается соотношение жидкой и плотной части, овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,11 | 2,12 | 5,06 | 43 | 0,118 | 11,3 | 0,008 | - | 48,88 | 18,06 | 31,88 | 0,52 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,33 | 4,15 | 6,52 | 70 | 0,154 | 14,7 | 0,016 | - | 63,40 | 22,98 | 41,19 | 0,672 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной.**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 37,5 | 30 | 3,75 | 3 | 49,5 | 39 | 49,5 | 3,9 |
| Картофель свежий молодой | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 25 | 20 | 2,5 | 2 |
| с 01.09-31.10 | 20 | 15 | 2 | 1,5 | 27 | 20 | 2,7 | 2 |
| с 01.11-31.12 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | 29 | 20 | 2,9 | 2 |
| с 01.01-28.02 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | 31 | 20 | 3,1 | 2 |
| с 01.03-31.08 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | 33,5 | 20 | 3,35 | 2 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 11,3 | 9 | 1,13 | 0,9 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 |
| Помидоры парниковые | 7 | 6,8 | 0,7 | 0,68 | 9 | 8,8 | 0,9 | 0,88 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,02 |
| Выход готовой продукции | 150/3 | | 15/0,3 | | 200/4 | | 20/0,4 | |

* Для диеты НБД, НКД готовить без соли, для БМГД – без сметаны

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарезать тонкими шашками, залить горячей водой, довести до кипения, затем добавить мелко нарезанный картофель, припущенные коренья, мелко нарезанные помидоры и варить при медленном кипении до готовности, в конце варки добавить соль. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь, лук - дольками

Цвет – желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей натуральные

Вкус, запах – капуста в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленый

Консистенция соблюдается соотношение жидкой и плотной части, овощей– мягкая,

капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,19 | 1,45 | 5,17 | 38 | 0,119 | 11,30 | 0,009 | - | 51,59 | 18,31 | 33,38 | 0,527 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,54 | 2,40 | 6,69 | 55 | 0,155 | 14,71 | 0,014 | - | 67,1 | 23,33 | 42,99 | 0,682 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.0а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон мясной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД, СД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование продукта | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|-------|
| | 500 г бульона | | 10 кг бульона | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясо говядина 1к | 76 | 56 | 1,52 | 1,12 |
| Масса отварного мяса | - | 35 | - | 0,7 |
| Морковь свежая красная | | | | |
| до 01.01 | 5 | 4 | 0,1 | 0,08 |
| с 01.01 | 5,3 | 4 | 0,106 | 0,08 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,12 | 0,1 |
| Соль поваренная пищевая | 1 | 1 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 625 | 625 | 12,5 | 12,5 |
| Выход готовой продукции | 500 | | 10 | |

* Мясо говядина: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка

- Для диет НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Кости нарубить на мелкие части (5-6см), промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 2-2,5 часа, периодически удаляя с поверхности жир. После этого в бульон положить промытое мясо крупным куском (без жира) и продолжать варить до готовности (1,5-2 часа). За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавить очищенный и нарезанный репчатый лук, морковь, соль. После окончания варки бульона снять жир, бульон процедить. Вареное мясо подавать порциями вместе с бульоном или использовать для приготовления вторых блюд.

Мясной бульон содержит в значительном количестве азотистые экстрактивные вещества, которые способствуют выделению желудочного сока.

Мясной бульон используют для приготовления супов на диеты ОВД, ЩД, ВБД, ВБД(т), периодически на диету НКД (без соли).

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные куски говядины доведены до готовности, залиты бульоном

Цвет: бульона-золотистый;горядина-сероватый.

Вкус: свежесваренного бульона

Запах: мяса отварной говядины

Консистенция: однородная, жтдкое

4.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 500г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 10,42 | 8.46 | - | 122 | 0,09 | 30 | 6 | | 17 | 22,7 | 157 | 0,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.0

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон из кур**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД, СД, ВВД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|---------------|-----------|
| | 500 г бульона | | 10 кг бульона | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кости пищевые, субпродукты (голова, ноги, крылья, сердце, желудок, шея или целая тушка птицы) | 250 | 250 | 5 | 5 |
| или куры 1к.полупотрошен. | 105 | 72/52* | 2,1 | 1,44 |
| или куры потрошенные 1к. | 81 | 72/52* | 1,61 | 1,44 |
| или куры полупотрошенные 2к. | 109 | 72/52* | 2,18 | 1,44 |
| или куры потрошенные 2к. | 80 | 72/52* | 1,6 | 1,44 |
| Масса отварной курицы | - | 50 | - | 1 |
| Морковь свежая (красная)** | | | | |
| до 01.01 | 5 | 4 | 0,1 | 0,08 |
| с 01.01 | 5,3 | 4 | 0,106 | 0,08 |
| Лук репчатый ** | 6 | 5 | 0,12 | 0,1 |
| Соль поваренная | 1 | 1 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 600 | 600 | 12 | 12 |
| Выход готовой продукции | | 500 | | 10 |

* Химический состав взят на сырую мякоть курицы с кожей.

109:100*48=52г(выход мякоти с кожей=48%)

** Химический состав не учтен.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии м СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПин 2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к срокам годности и условиям .

Для приготовления бульона из птицы использовать целые тушки птицы или пищевые кости и субпродукты (голова, ноги, крылья, шею, сердце, желудок). Подготовленные продукты залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль (кроме НКД), репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить через сито или марлю, предварительно сняв жир. Вареную птицу нарубить на порции и подать вместе с бульоном, супом или использовать для приготовления вторых блюд.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бульон прозрачный, порционные куски птицы доведены до готовности, залиты бульоном
- Цвет: бульона- золотистый; птицы: окорочка- сероватый, филе-белый
- Вкус: продуктов, входящих в состав блюда
- Запах: мяса отварной птицы
- Консистенция: однородная, мясо птицы нежное, сочное

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход500 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|---|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,26 | 5,9 | - | 114 | 0,18 | 1,95 | 1,75 | - | 77,07 | 53,24 | 417,7 | 51,5 |

1.4.БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.1

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 100 | 80 | 10 | 8 | 111 | 89 | 11,1 | 8,9 |
| с 01.09-31.10 | 107 | 80 | 10,7 | 8 | 119 | 89 | 11,9 | 8,9 |
| с 01.11-31.12 | 114 | 80 | 11,4 | 8 | 127 | 89 | 12,7 | 8,9 |
| с 01.01-28.02 | 123 | 80 | 12,3 | 8 | 137 | 89 | 13,7 | 8,9 |
| с 01.03-31.08 | 133 | 80 | 13,3 | 8 | 148 | 89 | 14,8 | 8,9 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 14 | 13 | 1,4 | 1,3 | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3. Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет** – от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,97 | 2,59 | 13,63 | 89 | 0,084 | 3 | 0,024 | 0,12 | 28,2 | 17,4 | 51 | 0,66 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,19 | 2,88 | 15,14 | 99 | 0,09 | 3,33 | 0,026 | 0,13 | 31,3 | 19,3 | 56,6 | 0,73 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.2

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

Показано на диеты: : ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 111 | 89 | 11,1 | 8,9 | 133 | 106 | 13,3 | 10,6 |
| с 01.09-31.10 | 119 | 89 | 11,9 | 8,9 | 142 | 106 | 14,2 | 10,6 |
| с 01.11-31.12 | 127 | 89 | 12,7 | 8,9 | 152 | 106 | 15,2 | 10,6 |
| с 01.01-28.02 | 137 | 89 | 13,7 | 8,9 | 163 | 106 | 16,3 | 10,6 |
| с 01.03-31.08 | 148 | 89 | 14,8 | 8,9 | 177 | 106 | 17,7 | 10,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж. | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 | 18 | 17 | 1,8 | 1,7 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 120 | | 12 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет** – от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,19 | 2,88 | 15,14 | 98 | 0,09 | 3,33 | 0,026 | 0,13 | 31,3 | 19,3 | 56,6 | 0,73 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,63 | 3,46 | 18,17 | 118 | 0,112 | 4 | 0,032 | 0,16 | 37,6 | 23,2 | 68 | 0,88 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.3

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

Показано на диеты : ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 133 | 106 | 13,3 | 10,6 | 166 | 133 | 13,3 | 10,6 |
| с 01.09-31.10 | 142 | 106 | 14,2 | 10,6 | 178 | 133 | 14,2 | 10,6 |
| с 01.11-31.12 | 152 | 106 | 15,2 | 10,6 | 190 | 133 | 15,2 | 10,6 |
| с 01.01-28.02 | 163 | 106 | 16,3 | 10,6 | 205 | 133 | 16,3 | 10,6 |
| с 01.03-31.08 | 177 | 106 | 17,7 | 10,6 | 222 | 133 | 17,7 | 10,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,9 | 0,9 | 0,07 | 0,07 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж. | 18 | 17 | 1,8 | 1,7 | 22 | 21 | 1,8 | 1,7 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 120 | | 12 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет**– от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,63 | 3,46 | 18,17 | 118 | 0,112 | 4 | 0,032 | 0,16 | 37,6 | 23,2 | 68 | 0,88 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,29 | 4,32 | 22,72 | 147 | 0,14 | 5 | 0,04 | 0,2 | 47 | 29 | 85 | 1,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи в молочном соусе**

Показано на диеты: : ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 28 | 22 | 2,8 | 2,2 | 41 | 33 | 4,1 | 3,3 |
| с 01.01-31.08 | 30 | 22 | 3,0 | 2,2 | 44 | 33 | 4,4 | 3,3 |
| Картофель свежий молодой | | | | | | | | |
| с 01.09-31.10 | 26 | 21 | 2,6 | 2,1 | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 |
| с 01.11-31.12 | 28 | 21 | 2,8 | 2,1 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| с 01.01-28.02 | 30 | 21 | 3,0 | 2,1 | 46 | 32 | 4,6 | 3,2 |
| с 01.03-31.08 | 32 | 21 | 3,2 | 2,1 | 50 | 32 | 5,0 | 3,2 |
| Зеленый горошек консервированный | 16 | 10 | 1,6 | 1,0 | 23,5 | 15 | 2,35 | 1,5 |
| Капуста белокочанная | 28 | 22 | 2,8 | 2,2 | 41,5 | 33 | 4,15 | 3,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 |
| Мука пшеничная 1с. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленный картофель нарезать мелкими кубиками, варить в воде 10-15 минут, затем отвар слить. Консервированный зеленый горошек прогреть в бульоне, жидкость слить. Морковь нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до полуготовности. Очищенную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. Из подсушенной муки и молока приготовить соус. Овощи соединить, добавить зеленый горошек, залить молочным соусом, посолить и проварить на медленном огне при закрытой крышке в течение 5-10 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид** – овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста – квадратиками, форма сохранена;

- **Цвет** – соответствующий припущенным овощам;
- **Вкус, запах** – овощей, соуса молочного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,60 | 2,71 | 9,96 | 75 | 0,12 | 19,7 | 0,031 | 0,19 | 69,68 | 27,88 | 83,54 | 0,64 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,90 | 4,07 | 14,94 | 113 | 0,14 | 27,35 | 0,04 | 0,29 | 102,23 | 38,52 | 114,62 | 0,89 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.4в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи в молочном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 41 | 33 | 4,1 | 3,3 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 |
| с 01.01-31.08 | 44 | 33 | 4,4 | 3,3 | 56 | 42 | 5,6 | 4,2 |
| Картофель свежий молодой | | | | | | | | |
| с 01.09-31.10 | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 |
| с 01.11-31.12 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 | 56 | 42 | 5,6 | 4,2 |
| с 01.11-31.12 | 46 | 32 | 4,6 | 3,2 | 60 | 42 | 6,0 | 4,2 |
| с 01.01-28.02 | 50 | 32 | 5,0 | 3,2 | 65 | 42 | 6,5 | 4,2 |
| с 01.03-31.08 | 53 | 32 | 5,3 | 3,2 | 70 | 42 | 7,0 | 4,2 |
| Зеленый горошек консервированный | 23,5 | 15 | 2,35 | 1,5 | 26,5 | 17 | 2,65 | 1,7 |
| Капуста белокочанная | 41,5 | 33 | 4,15 | 3,3 | 46,5 | 37 | 4,65 | 3,7 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 |
| Мука пшеничная 1с. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 180 | | 18 | |

* Для диет НБД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленный картофель нарезать мелкими кубиками, варить в воде 10-15 минут, затем отвар слить. Консервированный зеленый горошек прогреть в бульоне, жидкость слить. Морковь нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до полуготовности. Очищенную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. Из подсушенной муки и молока приготовить соус. Овощи соединить, добавить зеленый горошек, залить молочным соусом, посолить и проварить на медленном огне при закрытой крышке в течение 5-10 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокачанная капуста – квадратиками, форма сохранена;
- **Цвет**– соответствующий припущенным овощам;
- **Вкус, запах** – овощей, соуса молочного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,12 | 4,83 | 16,33 | 127 | 0,15 | 27,38 | 0,04 | 0,30 | 102,83 | 38,84 | 116,64 | 0,92 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,83 | 5,40 | 19,65 | 148 | 0,18 | 32,22 | 0,05 | 0,37 | 119,26 | 46,94 | 137,37 | 1,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 70 | 56 | 7,0 | 5,6 | 88 | 70 | 8,8 | 7,0 |
| с 01.09-31.10 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 | 94 | 70 | 9,4 | 7,0 |
| с 01.11-31.12 | 80 | 56 | 8,0 | 5,6 | 100 | 70 | 10,0 | 7,0 |
| с 01.01-28.02 | 86 | 56 | 8,6 | 5,6 | 108 | 70 | 10,8 | 7,0 |
| с 01.03-31.08 | 93 | 56 | 9,3 | 5,6 | 117 | 70 | 11,7 | 7,0 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Мука пшеничная 1 с. | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сметана 20% ж. | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сыр голландский | 1,8 | 1,6 | 0,18 | 0,16 | 2,2 | 2 | 0,22 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 92 | - | 9,2 | - | 112 | - | 11,2 |
| Выход готовой продукции | 80 | | 8 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,23 | 6,85 | 10,95 | 115 | 0,08 | 11,29 | 6,45 | 0,15 | 39,89 | 15,55 | 55,40 | 0,58 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,67 | 7,74 | 13,52 | 135 | 0,09 | 14,10 | 8,05 | 0,17 | 45,62 | 19,04 | 66,32 | 0,72 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5а

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 131 | 105 | 13,1 | 10,5 | 169 | 135 | 16,9 | 13,5 |
| с 01.09-31.10 | 140 | 105 | 14,0 | 10,5 | 180 | 135 | 18,0 | 13,5 |
| с 01.11-31.12 | 150 | 105 | 15,0 | 10,5 | 193 | 135 | 19,3 | 13,5 |
| с 01.01-28.02 | 162 | 105 | 16,2 | 10,5 | 208 | 135 | 20,8 | 13,5 |
| с 01.03-31.08 | 175 | 105 | 17,5 | 10,5 | 225 | 135 | 22,5 | 13,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3 | 3 | 0,3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Сметана 20% ж. | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Масса полуфабриката | - | 167 | - | 16,7 | - | 202 | - | 20,2 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 180 | | 18 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,11 | 10,54 | 22,77 | 189 | 0,14 | 21,12 | 0,07 | 0,23 | 34,22 | 26,67 | 80,58 | 1,05 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,77 | 11,39 | 26,25 | 220 | 0,18 | 27,13 | 0,08 | 0,26 | 37,57 | 33,67 | 98,80 | 1,32 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.56

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 70 | 56 | 7,0 | 5,6 | 88 | 70 | 8,8 | 70 |
| с 01.09-31.10 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 | 94 | 70 | 9,4 | 70 |
| с 01.11-31.12 | 80 | 56 | 8,0 | 5,6 | 100 | 70 | 10,0 | 70 |
| с 01.01-28.02 | 86 | 56 | 8,6 | 5,6 | 108 | 70 | 10,8 | 70 |
| с 01.03-31.08 | 93 | 56 | 9,3 | 5,6 | 117 | 70 | 11,7 | 70 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,7 |
| Мука пшеничная 1 с. | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 | 2 | 2 | 0,2 | 2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 4 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 20 | 20 | 2,0 | 20 |
| Сметана 20% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 20 | 20 | 2,0 | 20 |
| Сыр голландский | 1,8 | 1,6 | 0,18 | 0,16 | 2,2 | 2 | 0,22 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 80 | - | 80 | - | 112 | - | 11,2 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,98 | 4,85 | 10,61 | 94 | 0,07 | 11,26 | 6,43 | 0,11 | 31,29 | 14,75 | 49,40 | 0,56 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,67 | 7,74 | 13,52 | 135 | 0,09 | 14,10 | 8,05 | 0,17 | 45,62 | 19,04 | 66,32 | 0,72 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5в

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 131 | 105 | 13,1 | 10,5 | 169 | 135 | 16,9 | 13,5 |
| с 01.09-31.10 | 140 | 105 | 14,0 | 10,5 | 180 | 135 | 18,0 | 13,5 |
| с 01.11-31.12 | 150 | 105 | 15,0 | 10,5 | 193 | 135 | 19,3 | 13,5 |
| с 01.01-28.02 | 162 | 105 | 16,2 | 10,5 | 208 | 135 | 20,8 | 13,5 |
| с 01.03-31.08 | 175 | 105 | 17,5 | 10,5 | 225 | 135 | 22,5 | 13,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Сметана 20% ж. | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Сыр голландский | 1,8 | 1,6 | 0,18 | 0,16 | 2,2 | 2 | 0,22 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 167 | - | 16,7 | - | 202 | - | 20,2 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 180 | | 18 | |

* Для диет НБД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,53 | 10,97 | 22,77 | 195 | 0,14 | 21,13 | 7,27 | 0,23 | 52,31 | 27,57 | 90,30 | 1,06 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,30 | 11,92 | 26,25 | 227 | 0,18 | 27,14 | 8,08 | 0,27 | 57,67 | 34,67 | 109,60 | 1,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.6

Наименование блюда: **Сложный овощной гарнир (картофель, капуста тушеная)**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|----------------|-------|--------------------|-------|---------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 64 | 51 | 6,4 | 5,1 | 96 | 77 | 9,6 | 7,7 |
| с 01.09-31.10 | 68 | 51 | 6,8 | 5,1 | 103 | 77 | 10,3 | 7,7 |
| с 01.11-31.12 | 73 | 51 | 7,3 | 5,1 | 110 | 77 | 11,0 | 7,7 |
| с 01.01-28.02 | 79 | 51 | 7,9 | 5,1 | 119 | 77 | 11,9 | 7,7 |
| с 01.03-31.08 | 85 | 51 | 8,5 | 5,1 | 129 | 77 | 12,9 | 7,7 |
| Масса отварного картофеля | - | 50 | - | 5,0 | - | 75 | - | 7,5 |
| Капуста белокочанная | 74 | 59 | 7,4 | 5,9 | 110 | 88 | 11,0 | 8,8 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 3,4 | 2,7 | 0,34 | 0,27 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| с 01.01-31.08 | 3,6 | 2,7 | 0,36 | 0,27 | 5,3 | 4 | 0,53 | 0,4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса тушеной капусты | - | 50 | - | 5,0 | - | 75 | - | 7,5 |
| Выход готовой продукции | 100(50/50) | | 10(5/5) | | 150 (75/75) | | 15 (7,5/7,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли и томата.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, слить воду и нарезать тонкими кружочками. Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла, за 5-10 минут до окончания добавить томат и подсушенную муку. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся масло и тушить на медленном огне до готовности. Оформить блюдо в виде сложного гарнира.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на тарелке отдельно картофель и капуста с овощами, все овощи сохранили форму нарезки;
- **Цвет**– свойственный продуктам, картофель от кремового до ярко-желтого, капуста светло-оранжевого;

- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100(50/50)

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,54 | 3,60 | 13,26 | 98 | 0,09 | 37,94 | 0,01 | 1,60 | 37,17 | 24,39 | 54,82 | 0,99 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 (75/75)

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,82 | 5,42 | 19,96 | 147 | 0,13 | 56,79 | 0,01 | 2,61 | 55,69 | 36,63 | 82,86 | 1,49 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.7

Наименование блюда: **Капуста белокочанная тушеная**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, ФКУ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 155 | 124 | 15,5 | 12,4 | 230 | 184 | 23,0 | 18,4 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Масса тушеной капусты | - | 100 | - | 100 | - | 150 | - | 15,0 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без томата.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла, за 5-10 минут до окончания добавить томат. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся масло и тушить при слабом кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – морковь и лук мелко нарезаны, капуста соломкой, овощи сохранили форму;
- **Цвет**– свойственный продуктам, светло-оранжевый;
- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,46 | 4,14 | 6,98 | 77 | 0,04 | 56,91 | 0,00 | 1,97 | 64,80 | 23,42 | 46,10 | 0,87 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,69 | 6,21 | 10,47 | 115 | 0,07 | 84,52 | 0,01 | 2,95 | 96,04 | 34,57 | 68,56 | 1,29 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.7а

Наименование блюда: **Капуста белокочанная тушеная**

Показано на диеты: ОВД БГД, ФКУ, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 124 | 99 | 12,4 | 9,9 | 155 | 124 | 155 | 12,4 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7,5 | 6 | 7,5 | 0,6 |
| с 01.01-31.08 | 6,4 | 5 | 0,64 | 0,5 | 8 | 6 | 8 | 0,6 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7,5 | 6 | 7,5 | 0,6 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 6 | 0,6 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 20 | 20 | 20 | 2,0 |
| Масса тушеной капусты | - | 80 | - | 80 | - | 100 | - | 10,0 |
| Выход готовой продукции | 80 | | 8 | | 100 | | 10 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся растительное масло и тушить при слабом кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – морковь и лук мелко нарезаны, капуста соломкой, овощи сохранили форму;
- **Цвет** – свойственный продуктам;
- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,97 | 4,11 | 5,58 | 69 | 0,04 | 45,30 | 0,00 | 1,90 | 51,62 | 18,44 | 36,42 | 0,67 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,46 | 6,14 | 6,98 | 95 | 0,04 | 56,70 | 0,00 | 2,81 | 64,44 | 22,96 | 45,34 | 0,83 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.8

Наименование блюда: **Капуста белокачанная припущенная с маслом**

Показано на диеты: ОВД БГД, ФКУ, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокачанная | 67 | 54 | 6,7 | 5,4 | 134 | 107 | 13,4 | 10,7 |
| Масса припущенной капусты | - | 48 | - | 4,8 | - | 96 | - | 9,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5 % ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли, для БМГД – без масла сливочного

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную белокачанную капусту нарезать шашками не более 3 см., положить в посуду слоем не выше 4 см и припускать в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла в течение 30-40 минут, в конце приготовления добавить соль.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – морковь и лук мелко нарезаны, капуста соломкой, овощи сохранили форму;
- **Цвет** – свойственный продуктам;
- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,85 | 1,45 | 2,83 | 28 | 0,02 | 24,30 | 0,01 | 0,05 | 26,40 | 8,65 | 17,34 | 0,33 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,90 | 2,90 | 5,66 | 56 | 0,03 | 48,15 | 0,02 | 0,11 | 52,32 | 17,14 | 34,37 | 0,65 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.11.

Наименование блюда: **Морковь тушенная с зеленым горошком**

Показано на диеты: ОВД БГД, ФКУ, СД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 123 | 98 | 12,3 | 9,8 | 141 | 113 | 14,1 | 11,3 |
| с 01.01-31.08 | 131 | 98 | 13,1 | 9,8 | 151 | 113 | 15,1 | 11,3 |
| Масса припущенной протертой моркови | - | 85 | - | 8,5 | - | 100 | - | 10,0 |
| Зеленый горошек (консервированный) | 51 | 33 | 5,1 | 3,3 | 59 | 38 | 5,9 | 3,8 |
| Вода питьевая | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 | 70 | 70 | 7,0 | 7,0 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Масса полуфабриката | - | 146 | - | 14,6 | - | 167 | - | 16,7 |
| Выход готовой продукции | 130 | | 13 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли, для БМГД – без масла сливочного

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную морковь нарезать мелкими кубиками и припустить с маслом в небольшом количестве воды до готовности, протереть, добавить зеленый горошек, прогретый и отделенный от бульона, затем всё перемешать, довести до кипения, посолить и тушить при слабом кипении до готовности. При подаче можно украсить мелко нарезанной свежей зеленью.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – морковь нарезана кубиком, овощи сохранили форму;
- **Цвет**– свойственный моркови и горошку;
- **Вкус, запах** – свойственный моркови и горошку, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,31 | 1,62 | 8,94 | 61 | 0,17 | 13,15 | 0,04 | 0,59 | 59,04 | 49,79 | 94,76 | 0,92 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,67 | 2,00 | 10,30 | 71 | 0,20 | 15,15 | 0,05 | 0,69 | 68,11 | 57,39 | 109,26 | 1,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА).№ 7.12

Наименование блюда: **Пюре из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, БГД, ФКУ, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 139 | 111 | 13,9 | 11,1 | 165 | 132 | 16,5 | 13,2 |
| с 01.01-31.08 | 148 | 111 | 14,8 | 11,1 | 176 | 132 | 17,6 | 13,2 |
| Масса отварной протертой свеклы | - | 105 | - | 10,5 | - | 125 | - | 12,5 |
| Яблоко свежее | 52 | 36 | 5,2 | 3,6 | 59 | 41 | 5,9 | 4,1 |
| Масса протертого яблока | - | 28 | - | 2,8 | - | 32 | - | 3,2 |
| Сахар-песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Масса полуфабриката | - | 140 | - | 14 | - | 165 | - | 16,5 |
| Выход готовой продукции | 130 | | 13 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу сварить, очистить от кожицы и протереть. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные гнезда, запечь и протереть. В протертую свеклу и яблоки добавить сахар, сметану, сливочное масло, перемешать, прогреть при температуре 80С при непрерывном помешивании до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертая масса без комков
- **Цвет:** ярко-бардовый
- **Вкус:** свойственный ингредиентам блюда
- **Запах:** свойственный ингредиентам блюда
- **Консистенция:** мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,91 | 2,3 | 15,43 | 91 | 0,031 | 69,4 | 0,017 | 0,18 | 45,8 | 25,49 | 49,3 | 2,2 |

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход
150 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,25 | 2,66 | 18 | 106 | 0,033 | 77,6 | 0,019 | 0,21 | 47,1 | 25,9 | 50,3 | 2,32 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.12аНаименование блюда: **Пюре из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, БГД, ФКУ, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | Брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 85 | 68 | 8,5 | 6,8 | 106 | 85 | 10,6 | 8,5 |
| с 01.01-31.08 | 90 | 68 | 9 | 6,8 | 113 | 85 | 11,3 | 8,5 |
| Масса отварной протертой свеклы | - | 64 | - | 6,4 | - | 80 | - | 8 |
| Яблоко свежее | 35 | 24 | 3,5 | 2,4 | 42 | 30 | 4,2 | 3 |
| Масса протертого яблока | - | 18 | - | 1,8 | - | 23 | - | 2,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Масса полуфабриката | - | 87 | - | 8,7 | - | 109 | - | 10,9 |
| Выход готовой продукции | 80 | | 8 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу сварить, очистить от кожицы и протереть. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные гнезда, запечь и протереть. В протертую свеклу и яблоки добавить сахар, сметану, сливочное масло, перемешать, прогреть при температуре 80С при непрерывном помешивании до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертая масса без комков
- **Цвет:** ярко-бардовый
- **Вкус:** свойственный ингредиентам блюда
- **Запах:** свойственный ингредиентам блюда
- **Консистенция:** мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,17 | 1,46 | 10,35 | 50 | 0,027 | 49,6 | 0,012 | 0,119 | 42,92 | 24,3 | 47,29 | 1,93 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,46 | 1,83 | 10,42 | 66 | 0,029 | 59,5 | 0,012 | 0,147 | 43,88 | 24,86 | 47,9 | 2,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.13

Наименование блюда: **Капуста белокочанная отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 140 | 112 | 14 | 11,2 | 209 | 167 | 20,9 | 16,7 |
| Масса отварной капусты | - | 100 | | 10 | - | 150 | | 15 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 100 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками, заложить в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар слить, капусту откинуть на дуршлаг. Готовую капусту хранить до отпуска в горячем отваре, но не более 1 часа, так как при длительном хранении изменяется цвет, и ухудшаются вкусовые качества капусты. При подаче заправить растопленным сливочным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** белокочанная капуста нарезана квадратиками, соцветия цветной пусты сохраняют форму
- **Консистенция:** мягкая, плотная
- **Цвет:** белый с кремовым оттенком
- **Вкус:** умеренно соленый, с привкусом сливочного масла
- **Запах:** отварной капусты и сливочного масла

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|----|-----|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,04 | 2,29 | 5,3 | 51 | 0,05 | 45 | 1,8 | 0,99 | 48,07 | 16 | 31 | 0,63 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|----|-----|-----|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,04 | 3,07 | 7,9 | 73 | 0,06 | 45 | 2,5 | 1,4 | 48,1 | 16 | 31 | 0,64 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.13а**Наименование блюда: Капуста белокочанная отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 112 | 90 | 11,2 | 9 | 140 | 112 | 14 | 11,2 |
| Масса отварной капусты | - | 80 | | 8 | - | 100 | | 10 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 80 | | | | 100 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли,

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками, заложить в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар слить, капусту откинуть на дуршлаг. Готовую капусту хранить до отпуска в горячем отваре, но не более 1 часа, так как при длительном хранении изменяется цвет, и ухудшаются вкусовые качества капусты. При подаче заправить растопленным сливочным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** белокочанная капуста нарезана квадратиками, соцветия цветной капусты сохраняют форму
- **Консистенция:** мягкая, плотная
- **Цвет:** белый с кремовым оттенком
- **Вкус:** умеренно соленый, с привкусом сливочного масла
- **Запах:** отварной капусты и сливочного масла

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|----|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,04 | 2,29 | 5,3 | 51 | 0,05 | 45 | 1,84 | 0,99 | 48,07 | 16 | 31 | 0,63 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,63 | 1,83 | 4,24 | 41 | 0,05 | 45 | 1,77 | 0,83 | 48,07 | 16 | 31 | 0,63 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.14

Наименование блюда: **Морковь припущенная**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 175 | 140 | 17,5 | 14 | 200 | 160 | 20 | 16 |
| с 01.01-31.08 | 187 | 140 | 18,7 | 14 | 213 | 160 | 21,3 | 16 |
| Вода питьевая | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД и НБД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь очистить, промыть, мелко натереть на терке, добавить сливочное масло, соль, кипяченую воду и припустить до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** припущенные овощи сохранили форму нарезки.
- **Консистенция:** мягкая, сочная.
- **Цвет:** оранжевый.
- **Вкус и запах:** припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,11 | 3,06 | 11,09 | 82 | 0,12 | 8 | 2 | 1,23 | 84,52 | 61,19 | 88 | 1,18 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,84 | 2,32 | 9,7 | 69 | 0,11 | 7 | 1,5 | 10,4 | 73,7 | 53,52 | 77 | 1,02 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.14аНаименование блюда: **Морковь припущенная**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 140 | 112 | 14 | 11,2 | 132 | 107 | 13,2 | 10,7 |
| с 01.01-31.08 | 149 | 112 | 14,9 | 11,2 | 142 | 107 | 14,2 | 10,7 |
| Вода питьевая | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 100 | | | | 100 | | | |

* Для диеты НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь очистить, промыть, мелко натереть на терке, добавить сливочное масло, соль, кипяченую воду и припустить до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** припущенные овощи сохранили форму нарезки.
- **Консистенция:** мягкая, сочная.
- **Цвет:** оранжевый.
- **Вкус и запах:** припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г. (1-**3)**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,13 | 1,43 | 5,97 | 53 | 0,08 | 6 | 1 | 0,8 | 57,84 | 42,71 | 61,6 | 0,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г. (4-**6)**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,41 | 2,04 | 7,39 | 55 | 0,09 | 5,35 | 1,5 | 0,84 | 55,54 | 40,86 | 58,85 | 0,78 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.15

Наименование блюда: **Пюре картофельное с морковью**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 90 | 72 | 9 | 7,2 | 133 | 106 | 13,3 | 10,6 |
| с 01.09-31.10 | 96 | 72 | 9,6 | 7,2 | 142 | 106 | 14,2 | 10,6 |
| с 01.11-31.12 | 103 | 72 | 10,3 | 7,2 | 152 | 106 | 15,2 | 10,6 |
| с 01.01-28.02 | 111 | 72 | 11,1 | 7,2 | 163 | 106 | 16,3 | 10,6 |
| с 01.03-31.08 | 120 | 72 | 12 | 7,2 | 177 | 106 | 17,7 | 10,6 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж. | 13 | 12 | 1,3 | 1,2 | 20 | 19 | 2 | 1,9 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 36 | 29 | 3,6 | 2,9 |
| с 01.01-31.08 | 27 | 20 | 2,7 | 2 | 39 | 29 | 3,9 | 2,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Выход готового пюре | - | 98 | | 9,8 | - | 147 | | 14,7 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Овощи перебрать, очистить, тщательно промыть под проточной водой. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Морковь мелко нарезать и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. Картофель и морковь пропустить через протирочную машину в горячем виде при температуре 80С, затем непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, соль и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертая масса без комков
- **Консистенция:** мягкая, сочная
- **Цвет:** светло оранжевый
- **Вкус:** умеренно соленый, отварной моркови и картофеля
- **Запах:** отварной моркови и картофеля

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,1 | 4,93 | 24,23 | 154 | 0,7 | 22,93 | 3,46 | 0,58 | 30,39 | 36,22 | 77,43 | 1,36 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,06 | 3,29 | 16,18 | 102 | 0,45 | 15,58 | 2,29 | 0,39 | 21,14 | 24,71 | 52,76 | 0,92 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.16

Наименование блюда: **Свекла тушеная со сметаной**

Показано на диеты: ОВД,, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 146 | 117 | 14,6 | 11,7 | 169 | 135 | 16,9 | 13,5 |
| с 01.01-31.08 | 156 | 117 | 15,6 | 11,7 | 180 | 135 | 18 | 13,5 |
| Масса отварной очищенной свеклы | - | 115 | | 11,5 | - | 135 | | 13,5 |
| Соус: сметана 20% ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная 1 с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Овощной отвар или вода питьевая | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Масса готового соуса | - | 30 | | 3 | - | 35 | | 3,5 |
| Масса полуфабриката | - | 145 | | 14,5 | - | 170 | | 17 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу промыть под проточной водой, сварить в кожуре, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками, залить готовым сметанным соусом и тушить 10-15 минут до готовности. Свеклу не солить для сохранения вкусовых качеств.

Соус: Муку подсушить в жарочном шкафу без изменения цвета, растереть со сливочным маслом, развести с водой или отваром, тщательно вымесить и варить 7-10 минут, затем процедить, добавить сметану и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид:** свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

• **Консистенция:** свеклы - мягкая, соуса- однородная

• **Цвет:** продуктов, входящих в блюдо

• **Вкус:** тушеных компонентов и соуса

• **Запах:** тушеных компонентов и соуса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,63 | 4,32 | 14,6 | 107 | 0,22 | 13,52 | 3,19 | 1,36 | 52,65 | 31,45 | 61,5 | 2,07 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,28 | 3,74 | 12,65 | 93 | 0,19 | 11,72 | 2,98 | 1,21 | 45,72 | 27,43 | 53,76 | 1,81 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.18

Наименование блюда: **Свекла тушеная в белом соусе**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 154 | 123 | 15,4 | 12,3 | 161 | 129 | 16,1 | 12,9 |
| с 01.01-31.08 | 164 | 123 | 16,4 | 12,3 | 172 | 129 | 17,2 | 12,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы | - | 120 | | 12 | - | 140 | | 14 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса готового соуса | - | 25 | | 2,5 | - | 30 | | 3 |
| Масса полуфабриката | - | 145 | | 14,5 | - | 170 | | 17 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу промыть под проточной водой, сварить в кожуре, очистить от кожицы и нарезать соломкой или мелкими кубиками, залить готовым белым соусом и тушить 5-10 минут до готовности. Свеклу не солить для сохранения вкусовых качеств.

Соус: Муку подсушить в жарочном шкафу без изменения цвета, растереть со сливочным маслом, развести теплым молоком, тщательно вымешать до однородной массы и варить 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено
- **Консистенция:** свеклы - мягкая, соуса- однородная
- **Цвет:** продуктов, входящих в блюдо
- **Вкус:** тушеных компонентов и соуса
- **Запах:** тушеных компонентов и соуса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-----|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,14 | 1,95 | 14,84 | 89 | 0,87 | 13,33 | 1,5 | 0,97 | 51,71 | 29,91 | 56,62 | 2,02 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,72 | 1,69 | 12,86 | 77 | 0,74 | 12,66 | 1,37 | 0,93 | 48,89 | 28,41 | 54,04 | 1,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.19

Наименование блюда: **Пюре морковное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 43 | 34 | 4,3 | 3,4 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 |
| с 01.01-31.08 | 45 | 34 | 4,5 | 3,4 | 56 | 42 | 5,6 | 4,2 |
| Масса протертой моркови | - | 30 | - | 3 | - | 37 | - | 3,7 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5 % ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мука пшеничная 1с | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса готового соуса | - | 10 | | 1 | - | 13 | | 1,3 |
| Выход готовой продукции | 40 | | | | 50 | | | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь отварить, очистить от кожицы, в горячем виде протереть, добавить горячий соус, тщательно перемешать и прогреть на водяной бане или на плите до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку, добавить воду или овощной отвар, тщательно перемешать до получения однородной массы и варить при слабом кипении в течение 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертые овощи, без комков, сверху - соус
- **Цвет:** нежно-оранжевый - пюре из моркови
- **Вкус:** отварной моркови с привкусом сливочного масла, умеренно соленый
- **Запах:** отварной моркови, сливочного масла

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,84 | 1,4 | 3,79 | 31 | 0,25 | 1,81 | 0,94 | 0,31 | 18,79 | 13,88 | 20,43 | 0,33 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,05 | 1,75 | 4,74 | 39 | 0,31 | 2,24 | 1,24 | 0,39 | 23,24 | 17,21 | 25,4 | 0,42 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.21

Наименование блюда: **Пюре из цветной капусты**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста цветная | 116 | 87 | 11,6 | 8,7 | 133,3 | 100 | 13,33 | 10 |
| Масса отварной протертой капусты | - | 72 | - | 7,2 | - | 86 | - | 8,6 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода питьевая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную цветную капусту отварить, протереть, припустить в рецептурном количестве кипяченой воды с добавлением растительного масла, добавить соль, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертая масса без комков
- **Консистенция:** мягкая, сочная
- **Цвет:** светло-коричневый , желтоватый
- **Вкус:** умеренно соленый, отварной цветной капусты
- **Запах:** отварной цветной капусты

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,17 | 4,58 | 3,67 | 66 | 0,09 | 60,9 | 0,26 | 2,89 | 27,02 | 15,53 | 44,37 | 1,23 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|-----|-----|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,5 | 5,29 | 4,23 | 76 | 0,1 | 70 | 0,3 | 3,5 | 31,22 | 17,86 | 51 | 1,42 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.22

Наименование блюда: **Пюре из моркови и яблок**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 48,8 | 39 | 4,88 | 3,9 | 56,3 | 45 | 5,63 | 4,5 |
| с 01.01-31.08 | 52 | 39 | 5,2 | 3,9 | 60 | 45 | 6 | 4,5 |
| Яблоко свежее | 64,3 | 45 | 6,43 | 4,5 | 78,6 | 55 | 7,86 | 5,5 |
| х/о-протираание-3% Масса протертой моркови и яблок | - | 68 | - | 6,8 | - | 82 | - | 8,2 |
| Вода питьевая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Выход готовой продукции | 130 | | 13 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Очищенную морковь промыть, нарезать мелкими дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные коробочки и припустить в воде до готовности. Морковь и яблоки соединить, протереть, перемешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** хорошо протертая масса без комков
- **Цвет:** светло-оранжевый
- **Вкус:** кисло-сладкий
- **Запах:** моркови и яблок
- **Консистенция:** мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,62 | 0,23 | 7,79 | 39 | 0,0125 | 76,2 | 0,0013 | 0,31 | 30,015 | 19,5 | 26,4 | 1,26 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,72 | 0,26 | 8,99 | 45 | 0,043 | 93 | 0,0016 | 0,36 | 35,1 | 22,8 | 30,8 | 1,52 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.23

Наименование блюда: **Капуста тушеная с яблоками**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 81,5 | 65 | 8,15 | 6,5 | 94 | 75 | 9,4 | 7,5 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5 | 5 | 56 | 56 | 5,6 | 5,6 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3,3 | 3,3 | 0,33 | 0,33 | 3,8 | 3,8 | 0,38 | 0,38 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Яблоко свежее | 47,2 | 33 | 4,72 | 3,3 | 54,3 | 38 | 5,43 | 3,8 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную белокочанную капусту нарезать соломкой, тушить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками, припустить до готовности. Капусту соединить с яблоками, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, соль, перемешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, капуста, яблоки в виде соломки
- Консистенция: сочная, слабо хрустящая
- Цвет: светло-коричневый
- Вкус: свойственный капусте и яблокам, умеренно соленый, кисло-сладкий
- Запах: тушеной капусты и продуктов, входящих в блюдо

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|-------|-----|-----|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,64 | 0,23 | 8,5 | 44 | 0,048 | 99,45 | 0,4 | 0,9 | 53,62 | 21,08 | 38,43 | 1,42 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,9 | 0,27 | 9,81 | 50 | 0,05 | 107,7 | 0,45 | 1,02 | 54,38 | 21,83 | 39,55 | 1,54 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.25

Наименование блюда: **Морковь тушеная с яблоками**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 87,5 | 70 | 8,75 | 7 | 100 | 80 | 10 | 8 |
| с 01.01-31.08 | 93,4 | 70 | 9,34 | 7 | 106,7 | 80 | 10,67 | 8 |
| Масса тушеной моркови | - | 64 | - | 6,4 | - | 74 | - | 7,4 |
| Мука пшеничная 1 с. | 4,3 | 4,3 | 0,43 | 0,43 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 |
| Яблоко свежее | 61,5 | 43 | 6,15 | 4,3 | 57,2 | 50 | 5,72 | 5 |
| Вода питьевая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную морковь нарезать мелкими кубиками и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками, припустить до готовности. Морковь соединить с яблоками, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, соль, перемешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: припущенная с яблоками морковь нарезана кубиками или дольками, уложена горкой
- Консистенция: моркови и яблок - мягкая
- Цвет: моркови - оранжевый, яблок – желтый
- Вкус: свежесваренной моркови с яблоками
- Запах: вареной моркови с яблоками

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,5 | 0,26 | 11,2 | 55 | 0,07 | 74,45 | - | 0,42 | 47,27 | 33,06 | 48,18 | 1,53 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|------|---|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,73 | 0,3 | 12,92 | 63 | 0,08 | 86,5 | - | 0,48 | 54,3 | 37,9 | 55,25 | 1,77 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из кабачков**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кабачки | 153,8 | 103 | 15,38 | 10,3 | 176,2 | 118 | 17,62 | 11,8 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3,4 | 3,4 | 0,34 | 0,34 | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Масло растительное рафинированное | 3,4 | 3,4 | 0,34 | 0,34 | 3,9 | 3,9 | 0,39 | 0,39 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5 | 5 | 60 | 60 | 6 | 6 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Кабачки очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем кабачки протереть в протирочной машине, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, добавить соль, растительное масло, перемешать и довести до готовности при медленном кипении.

3. Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят. Оптимальная температура подачи 65С

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: светло-оливковый
- Вкус: умеренно соленый, отварных кабачков
- Запах: отварных кабачков
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|-------|--------|-----|--------------------------|--------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,98 | 3,76 | 7,1 | 67 | 0,039 | 15,45 | 0,0051 | 1,6 | 19,84 | 11,382 | 16,27 | 0,49 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|--------|-----|--------------------------|----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,13 | 4,34 | 8,19 | 77 | 0,045 | 17,7 | 0,0059 | 1,8 | 22,8 | 13 | 18,64 | 0,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.28

Наименование блюда: **Пюре из тыквы**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Тыква | 157,2 | 110 | 15,72 | 11 | 185,8 | 130 | 18,58 | 13 |
| Масса припущенной протертой тыквы | - | 88 | - | 8,8 | - | 105 | - | 10,5 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 | 4,3 | 4,3 | 0,43 | 0,43 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Масло растительное рафинированное | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 | 4,3 | 4,3 | 0,43 | 0,43 |
| Вода питьевая | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Выход готовой продукции | 130 | | 13 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Тыкву очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем тыкву протереть в протирочной машине, добавить подсушенную муку, соль и растительное масло, перемешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят. Оптимальная температура подачи 65С

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса без комков

- Цвет: оранжевый
- Вкус: умеренно соленый, отварной тыквы
- Запах: отварной тыквы
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,51 | 3,86 | 7,47 | 72 | 0,064 | 8,8 | 0,27 | 2,21 | 32 | 17,64 | 31,7 | 0,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,74 | 4,45 | 8,62 | 83 | 0,075 | 10,4 | 0,32 | 2,48 | 38 | 20,8 | 37,44 | 0,62 |

1.5. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.1

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------|--------|-------|---------|---------------------|--------|-------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа пшеничная | 29 | 29 | 2900 | 2900 | 29 | 29 | 2900 | 2900 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 70 | 70 | 7000 | 7000 | 70 | 70 | 7000 | 7000 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5000 | 5000 | 50 | 50 | 5000 | 5000 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 300 | 300 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Выход готовой продукции | | 150(14/3/3) | | | | 150(144/3/3) | | |

* Для диеты НБД готовить без соли, для СД – без сахара

** Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую воду, варить при медленном кипении не более 10 минут, затем добавить горячее молоко, соль, сахар, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают растопленным маслом сливочным.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром;
- **Цвет** – свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – однородная, вязкая, зерна- мягкие.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ().

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,32 | 5,38 | 25,61 | 173 | 0,1675 | 1,27 | 0,152 | 0,657 | 94,466 | 33,98 | 131,65 | 1,537 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.3

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|------------|-------|----------|-------|------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 порция | | 100 порций | | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 22 | 22 | - | - | - | - | - | - |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 80 | 80 | - | - | - | - | - | - |
| Вода питьевая | 60 | 60 | - | - | - | - | - | - |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | - | - | - | - | - | - |
| Сахар-песок | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - |
| Протертая, г | 140 | | | | | | | |
| Выход готовой продукции | 150 | | | | | | | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Рисовую крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую воду, варить при медленном кипении 10-15 минут, затем добавить горячее молоко, соль, сахар, масло, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой до готовности. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании -5%, выход-75г; 95г; 120г; 140г.

3. Правила оформления подачи блюд. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи — 65⁰С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** –зерна хорошо проварены, отделены друг от друга, без комков;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** –молочный вкус, без посторонних примесей и запахов ;
- **Консистенция**– текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|---------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,88 | 4,23 | 22,07 | 149 | 0,06 | 1,28 | 0,16 | 0,47 | 100,44 | 22,31 | 106,185 | 1,07 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.4

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------------|-----------------|---------------------|
| | 1-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 29 | 29 | 2900 | 2900 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 70 | 70 | 7000 | 7000 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5000 | 5000 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Выход готовой продукции | | 144/3/3 | | 1400/300/300 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли, для СД – без сахара

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, промыть под проточной водой, засыпать в кипящее молоко с водой, варить при периодическом помешивании пока зерна крупы не набухнут, затем добавить соль, сахар перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании -5%, выход-140г; 190г.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом и посыпают сахаром. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - Зерна крупы хорошо разварены;
- **Цвет**– коричневый;
- **Вкус, запах** – свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, рыхлая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 144/3/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,7 | 5,38 | 22,8 | 162 | 0,15 | 0,91 | 0,03 | 0,23 | 94,30 | 68,38 | 150,92 | 2,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.5

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 37 | 37 | 3700 | 3700 | 45 | 45 | 4500 | 4500 |
| Вода питьевая | 55 | 55 | 5500 | 5500 | 68 | 68 | 6800 | 6800 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 400 | 400 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 100 | | 10000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

***Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 80).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,69 | 4,12 | 23,04 | 148 | 0,16 | 0,00 | 0,02 | 0,30 | 12,10 | 74,67 | 111,24 | 2,50 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 100).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5,74 | 6,17 | 28,13 | 194 | 0,19 | 0,00 | 0,04 | 0,36 | 14,99 | 90,84 | 135,69 | 3,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.5а

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД,, МВ, БГД, БМД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 49 | 49 | 4900 | 4900 | 56 | 56 | 5600 | 5600 |
| Вода питьевая | 74 | 74 | 7400 | 7400 | 84 | 84 | 8400 | 8400 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 400 | 400 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 105 | | 10500 | | 120 | | 12000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 105).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,2 | 4,52 | 29,89 | 185 | 0,21 | 0,00 | 0,02 | 0,39 | 15,45 | 98,87 | 147,16 | 3,31 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 120).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,85 | 5,08 | 34,38 | 215 | 0,24 | 0,00 | 0,02 | 0,45 | 17,67 | 112,99 | 168,09 | 3,78 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.56

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от

11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 69 | 69 | 6900 | 6900 | 80 | 80 | 5600 | 5600 |
| жидкость | | | | | | | | |
| Вода питьевая | 104 | 104 | 10400 | 10400 | 120 | 120 | 8400 | 8400 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 60 | 60 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 | 600 | 600 | 8 | 8 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 175 | | 17500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,71 | 6,38 | 42,71 | 268 | 0,30 | 0,00 | 0,04 | 0,55 | 22,88 | 139,28 | 207,51 | 4,67 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 175).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,11 | 8,19 | 49,01 | 315 | 0,34 | 0,00 | 0,05 | 0,64 | 26,04 | 161,45 | 240,67 | 5,41 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.6

Наименование блюда: **Рис отварной рассыпчатый со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЦД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--------------|-----------------|------------------|-------------------|--------------|-----------------|------------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 36 | 36 | 3600 | 3600 | 39 | 39 | 3900 | 3900 |
| Вода питьевая | 75 | 75 | 7500 | 7500 | 83 | 83 | 8300 | 8300 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 100/3 | | 10000/300 | | 110/4 | | 11000/400 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую, подсоленную воду, удалить всплывшие пустотелые зерна и варить при слабом кипении. Когда зерна станут мягкими, рис откинуть на сито, затем положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, соль и прогреть.

3.Правила оформления подачи блюд. Рис подается со сливочным растопленным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются;
- **Цвет**– от белого до кремового;
- **Вкус, запах** – отварного риса с маслом, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– рассыпчатая, мягкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 100/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|-----|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| ,54 | ,36 | 5,74 | 139 | ,03 | ,00 | ,02 | ,14 | ,19 | 8,92 | 5,10 | ,39 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 110/4).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,8 | 2,93 | 28,3 | 154 | 0,03 | 0,00 | 0,02 | 0,16 | 10,65 | 20,54 | 59,94 | 0,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.6а

Наименование блюда: **Рис отварной рассыпчатый со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД,, МВ, БГД, БМД*,НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 48 | 48 | 4800 | 4800 | 51 | 51 | 5100 | 5100 |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 10000 | 10000 | 107 | 107 | 10700 | 10700 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 135 | | 13500 | | 145 | | 14500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую, подсоленную воду, удалить всплывшие пустотелые зерна и варить при слабом кипении. Когда зерна станут мягкими, рис откинуть на сито, затем положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, соль и прогреть.

3.Правила оформления подачи блюд. Рис подается со сливочным растопленным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются;
- **Цвет**– от белого до кремового;
- **Вкус, запах** – отварного риса с маслом, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– рассыпчатая, мягкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 135).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,38 | 2,48 | 34,62 | 179 | 0,04 | 0,00 | 0,02 | 0,19 | 11,28 | 25,17 | 73,10 | 0,51 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 145).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,64 | 3,05 | 37,18 | 194 | 0,04 | 0,00 | 0,02 | 0,20 | 12,69 | 26,78 | 77,94 | 0,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.7

Наименование блюда: **Каша из пшеничной крупы «Артек» вязкая молочная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------------|-------|-----------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа пшеничная «Артек» | 20 | 20 | 2000 | 2000 | - | - | - | - |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 39 | 39 | 3900 | 3900 | | | | |
| Вода питьевая | 24 | 24 | 2400 | 2400 | | | | |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | | | | |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 200 | 200 | | | | |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | | | |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую воду, варить при медленном кипении 10-15 минут, затем добавить горячее молоко, соль, масло, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при медленном кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие и хорошо разваренные;
- **Цвет**– от белого до кремового;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– густая масса, держится на тарелке горкой.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 80).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,37 | 2,96 | 14,24 | 98 | 0,08 | 0,51 | 0,02 | 0,34 | 57,25 | 17,75 | 91,22 | 0,99 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.8

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|-----------------|-----------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 28 | 28 | 2800 | 2800 | 34 | 34 | 3400 | 3400 |
| Вода питьевая | 165 | 165 | 16500 | 16500 | 206 | 206 | 20600 | 20600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 77 | - | 7700 | - | 97 | 9700 | 9700 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Выход готовой продукции | | 77/3 | | 7700/300 | | 97/3 | | 9700/300 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без сол, **Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Макароны засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;
- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;
- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 77/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,96 | 2,17 | 18,84 | 108 | 0,05 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 32,97 | 8,73 | 39,72 | 0,35 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 97/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,7 | 2,71 | 23,56 | 136 | 0,06 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 39,97 | 10,64 | 48,06 | 0,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.8аНаименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 41 | 41 | 4100 | 4100 | 48 | 48 | 4800 | 4800 |
| Вода питьевая | 246 | 246 | 24600 | 24600 | 288 | 288 | 28800 | 28800 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 117 | - | 11700 | - | 137 | - | 13700 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Выход готовой продукции | | 120 | | 12000 | | 140 | | 13700 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли,**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Макаронные изделия засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;

- **Цвет** – белый с кремовым оттенком;

- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;

- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 120).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,39 | 2,31 | 28,01 | 152 | 0,07 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 47,79 | 12,79 | 57,79 | 0,51 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 140).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,24 | 2,89 | 33,43 | 183 | 0,08 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 55,70 | 14,96 | 67,52 | 0,59 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.86

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 65 | 65 | 6500 | 6500 | 69 | 69 | 6900 | 6900 |
| Вода питьевая | 390 | 390 | 39000 | 39000 | 414 | 414 | 41400 | 41400 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 185 | - | 18500 | - | 196 | - | 19600 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Выход готовой продукции | | 190 | | 19000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НБД готовится без соли,**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Макаронные изделия засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;
- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;
- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 190).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,19 | 4,48 | 45,90 | 252 | 0,11 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 75,89 | 20,28 | 91,69 | 0,81 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 200).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,64 | 5,25 | 48,73 | 273 | 0,12 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 80,53 | 21,52 | 97,44 | 0,86 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.9

Наименование блюда: **Вермишель отварная с тертым сыром**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------|-------------|---------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 15 | 15 | 1500 | 1500 | 24 | 24 | 2400 | 2400 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9000 | 9000 | 140 | 140 | 14000 | 14000 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 10 | 10 | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Сыр голландский | 9,1 | 8,4 | 840 | 910 | 12 | 11 | 1200 | 1100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 200 | 200 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Выход готовой продукции | | 50 | | 5000 | | 80 | | 8000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Вермишель засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне 10-12 минут до готовности, затем откинуть на сито, дать стечь воде, заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков. Затем выложить на противень, посыпать сверху тертым сыром и прогреть в жарочном шкафу в течение 5-10 минут при температуре 200-220 С.

3.Правила оформления подачи блюд. Отварные макароны заправляют маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром;
- **Цвет** – белый с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – свойственный отварным макаронам с ароматом сыра, солоноватый от сыра;
- **Консистенция** – мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,78 | 3,31 | 10,28 | 88 | 0,04 | 0,49 | 0,01 | 0,63 | 97,99 | 7,17 | 62,94 | 0,41 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,34 | 4,60 | 16,45 | 131 | 0,056 | 0,55 | 0,01 | 0,41 | 115,85 | 9,38 | 80,43 | 0,50 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.16

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|------------|-------|----------|-------|------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 порция | | 100 порций | | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 80 | 80 | - | - | - | - | - | - |
| Вода питьевая | 50 | 50 | - | - | - | - | - | - |
| Соль поваренная йодированная | 1,2 | 1,2 | - | - | - | - | - | - |
| Сахар- песок | 2,2 | 2,2 | - | - | - | - | - | - |
| Крупа манная | 21 | 21 | - | - | - | - | - | - |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2,2 | 2,2 | - | - | - | - | - | - |
| Выход готовой продукции | | 150 | | | - | - | - | - |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Манную крупу просеять, при постоянном помешивании постепенно, небольшой струей засыпать в кипящее молоко с водой, добавить соль, сахар, размешать и продолжать варить при медленном кипении 10-15 минут, затем заправить кашу растопленным сливочным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи — 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** –зерна хорошо проварены, развалившиеся, утеряна форма, без комков;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** –умеренно соленый и сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Консистенция**–жидкая, на тарелке расплывается, но ложка,положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,50 | 4,37 | 20,82 | 140 | 0,07 | 1,30 | 0,16 | 0,44 | 105,48 | 15,24 | 91,55 | 1,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.17

Наименование блюда: **Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|-------|--------|-------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 80 | 80 | 8000 | 8000 | - | - | - | - |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5000 | 5000 | - | - | - | - |
| Соль поваренная йодированная | 1,2 | 1,2 | 120 | 120 | - | - | - | - |
| Сахар-песок | 2,2 | 2,2 | 220 | 220 | - | - | - | - |
| Хлопья овсяные «Геркулес» | 21 | 21 | 2100 | 2100 | - | - | - | - |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2,2 | 2,2 | 220 | 220 | - | - | - | - |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | - | - | - | - |

* Для диеты НБД готовить без соли, для СД – без сахара

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Хлопья овсяные «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящее молоко с водой, добавить соль, сахар, размешать и продолжать варить при медленном кипении до готовности, затем заправить кашу растопленным сливочным маслом и перемешать. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании -5%, выход-140г.

3.Правила оформления подачи блюд. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают растопленным маслом сливочным.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы и молока;
- **Вкус, запах** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Консистенция**– однородная, вязкая, зерна- мягкие.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,92 | 5,46 | 18,97 | 144 | 0,12 | 1,04 | 0,02 | 0,33 | 114,72 | 39,06 | 143 | 0,88 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.18

Наименование блюда: **Лапшевник с творогом запеченный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------|-------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 19 | 19 | 1900 | 1900 | 24 | 24 | 2400 | 2400 |
| Вода питьевая | 42 | 42 | 4200 | 4200 | 53 | 53 | 5300 | 5300 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Выход отварной лапши | - | 54 | - | 5400 | - | 68 | - | 6800 |
| Творог полужирный | 26 | 26 | 2600 | 2600 | 33 | 33 | 3300 | 3300 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/16шт. | 2,5 | | 250 | 1/13шт. | 3 | | 300 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 1,6 | 1,6 | 160 | 160 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Сметана 15% ж. | 1,4 | 1,4 | 140 | 140 | 1,7 | 1,7 | 170 | 170 |
| Сухари панировочные | 1,4 | 1,4 | 140 | 140 | 1,7 | 1,7 | 170 | 170 |
| Масса полуфабриката | - | 94 | - | 9400 | - | 117 | - | 11700 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 100 | | 10000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны изделия перебрать, длинные макароны и лапшу разломать на мелкие части (10-12 см), засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности не откидывая, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут и охладить до температуры 60-70 С. Протертый творог смешать с сырыми яйцами и сахаром. Смесь соединить с отварными макаронными изделиями, перемешать. Массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 2,5-3 см и посыпать сухарями. Поверхность лапшевника смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования на поверхности изделия румяной корочки. При подаче готовый лапшевник нарезать на порции.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче готовый лапшевник нарезать на порции. Отпускают с маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;

- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый, запеченной творожной массы с макаронными изделиями;
- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (80).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,28 | 2,26 | 18,46 | 123 | 0,05 | 0,32 | 0,06 | 0,60 | 51,39 | 9,63 | 80,06 | 0,54 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,10 | 2,83 | 23,08 | 154 | 0,08 | 0,41 | 0,07 | 0,76 | 67,61 | 12,82 | 103,61 | 0,74 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.19

Наименование блюда: **Макаронник с сыром запеченный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------|-------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия | 27 | 27 | 2700 | 2700 | 33 | 33 | 3300 | 3300 |
| Вода питьевая | 162 | 162 | 16200 | 16200 | 198 | 198 | 19800 | 19800 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Выход отварной лапши | - | 75 | - | 7500 | - | 94 | - | 9400 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Сыр (твердых сортов) | 12 | 11 | 1200 | 1100 | 15 | 14 | 150 | 140 |
| Масса полуфабриката | - | 88 | - | 8800 | - | 110 | - | 11000 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 100 | | 10000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны (вермишель) засыпать в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении до готовности, откинуть на сито (дать стечь воде), заправить сливочным маслом и хорошо перемешать. Подготовленный сыр натереть на мелкой терке, соединить с отварными макаронами (вермишелью), вновь тщательно перемешать и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования на поверхности изделия румяной корочки. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче макаронник поливают маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;
- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно-соленый, свойственный макаронам и яйцам, умеренно сладкий;
- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,93 | 5,17 | 18,50 | 145 | 0,06 | 0,63 | 0,01 | 0,91 | 127,94 | 10,45 | 88,74 | 0,59 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,40 | 6,44 | 22,61 | 179 | 0,078 | 0,75 | 0,01 | 1,11 | 149,55 | 12,43 | 104,84 | 0,71 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.20

Наименование блюда: **Макаронник запеченный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------|-------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия | 24 | 24 | 2400 | 2400 | 30 | 30 | 3000 | 3000 |
| Вода питьевая | 48 | 48 | 4800 | 4800 | 60 | 60 | 6000 | 6000 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% | 32 | 32 | 3200 | 3200 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/7шт. | 6 | | 600 | 1/5 шт. | 8 | | 800 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 300 | 300 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 1,6 | 1,6 | 160 | 160 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Сухари панировочные | 1,6 | 1,6 | 160 | 160 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Масса полуфабриката | - | 96 | | 9600 | | 120 | | 12000 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 100 | | 10000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны перебрать, длинные макароны и лапшу разломать на мелкие части (10-12 см), засыпать в кипящую подсоленную смесь молока и воды, варить на слабом огне до готовности не откидывая, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут и охладить до температуры 60-70С, затем добавить яйца, взбитые с сахаром, и перемешать. Массу выложить ровным слоем 2,5-3 см, на противень, мазанный сливочным маслом, сверху посыпать сухарями и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С 25-30 минут до образования на поверхности изделия румяной корочки. При подаче готовый макаронник нарезать на порции.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче макаронник поливают маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;
- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно-соленый, свойственный макаронам и яйцам, умеренно сладкий;
- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 3,08 | 23,95 | 141 | 0,79 | 0,64 | 0,07 | 0,66 | 60,88 | 10,08 | 57,62 | 1,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,44 | 3,85 | 29,94 | 176 | 0,09 | 0,76 | 0,08 | 0,83 | 90,88 | 13,24 | 72,55 | 1,78 |

1.6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №4.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный запеченный

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 0,75шт | 30 | 75шт | 3 | 0,95шт. | 38 | 95 шт. | 3,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката | - | 45 | - | 4,5 | - | 56 | - | 5,6 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном. Противень хорошо разогревают и выливают на него омлетную массу слоем 2,5-3см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°С. При подаче нарезают на порционные куски.

3.Правила оформления подачи блюд. Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом;
- **Цвет** корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;
- **Вкус** – свежих яиц, умеренно соленый;
- **Запах** – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- **Консистенция** – нежная, пышная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,23 | 4,55 | 0,88 | 61 | 0,02 | 0,24 | 0,7 | 0,05 | 34 | 5,6 | 70,47 | 0,76 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,33 | 5,93 | 1,09 | 79 | 0,034 | 0,3 | 0,95 | 0,07 | 42 | 7 | 89 | 0,96 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №4.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо вареное

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|---------------|--------|-------------|-------|---------------|--------|
| | 1 порция | | 100 порций | | 1 порция | | 100 порций | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 1шт. | 1шт. | 100шт | 100шт. | 1шт. | 1шт. | 100шт. | 100шт. |
| Выход готовой продукции | 1шт. | | 100шт. | | 1шт. | | 100шт. | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01) погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. При подаче очищают от скорлупы и нарезают на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Используют как холодную закуску.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид, цвет** – яйцо, сохранившее форму, белок – белый, желток – желтый, без серого налета;
- **Вкус, запах** – характерные для свежего яйца без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция** белка – плотная, упругая, желтка – рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|------|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5.08 | 4,60 | 0,28 | 63 | 0.032 | - | 105 | 0,24 | 22 | 4,8 | 77,2 | 1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №4.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром запеченный

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 0,83 шт | 33 | 83шт | 3,3 | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Сыр голландский | 5,4 | 5 | 0,54 | 0,5 | 6,5 | 6 | 0,65 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 45 | - | 4,5 | - | 56 | - | 5,6 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4 | | 50 | | 5 | |

* Для диеты НКД – готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца куриные предварительно обработать согласно СанПин 2.3.6.1079-01.

Обработанные яйца разбить по 4-5 шт. в отдельную посуду, затем вылить в общую ёмкость, добавить молоко, растопленное сливочное масло, соль. Яично-молочную смесь тщательно взбить, вылить в смазанную маслом форму слоем 2,5-3 см, сверху посыпать тертым сыром и запекать в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест;
- **Цвет** - корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;
- **Вкус** – свежих запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла;
- **Запах** – свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла;
- **Консистенция** – однородная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,01 | 5,96 | 0,74 | 78 | 0,03 | 0,34 | 0,84 | 0,02 | 84,2 | 8 | 100,1 | 0,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|----|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,28 | 7,48 | 0,94 | 96 | 0,036 | 0,4 | 1,02 | 0,02 | 103,3 | 10 | 123,3 | 1,1 |

1.8. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4

Наименование блюда: **Суфле творожное паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | - | - | - | - | 48 | 47 | 4800 | 4700 |
| Мука пшеничная в/с | - | - | - | - | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | - | - | - | - | 16 | 16 | 1600 | 1600 |
| Яйцо куриное 2с | - | - | - | - | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Сахар- песок | - | - | - | - | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Соль поваренная йодированная | - | - | - | - | 0,12 | 0,12 | 12 | 12 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | - | - | - | - | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Масса полуфабриката | - | - | - | - | - | 83 | - | 8300 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 70 | | 7000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымесить. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);
- **Цвет** – корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;
- **Вкус, запах** – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.
- **Консистенция** – мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|-------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 10,54 | 2,60 | 9,47 | 104 | 0,0322 | 0,245 | 24,43 | 0,0931 | 79,75 | 14,54 | 119,84 | 0,3668 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4 б

Наименование блюда: **Суфле творожное паровое без сахара**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | - | - | - | - | 48 | 47 | 4800 | 4700 |
| Мука пшеничная в/с | - | - | - | - | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | - | - | - | - | 16 | 16 | 1600 | 1600 |
| Яйцо куриное 2с | - | - | - | - | 0,28 шт. | 11 | | 1100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | - | - | - | - | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Масса полуфабриката | - | - | - | - | - | 78 | - | 7800 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 65 | | 6500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымесить. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);
- **Цвет**– корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;
- **Вкус, запах** – свойственный творогу, без излишней кислотности;
- **Консистенция**– мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|-------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,54 | 2,60 | 4,47 | 84 | 1,361 | 0,500 | 22,68 | 0,0864 | 111,22 | 25,15 | 184,58 | 0,0263 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4 е

Наименование блюда: Суфле творожное паровое

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | - | - | - | - | 60 | 59,4 | 6000 | 5940 |
| Мука пшеничная в/с | - | - | - | - | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | - | - | - | - | 16 | 16 | 1600 | 1600 |
| Яйцо куриное 2с | - | - | - | - | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Сахар- песок | - | - | - | - | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Соль поваренная йодированная | - | - | - | - | 0,12 | 0,12 | 12 | 12 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | - | - | - | - | 0,9 | 0,9 | 90 | 90 |
| Масса полуфабриката | - | - | - | - | - | 94 | - | 9400 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 80 | | 8000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымесить. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);
- **Цвет** – корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;
- **Вкус, запах** – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.
- **Консистенция** – мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 12,77 | 3,72 | 9,84 | 125 | 0,0322 | 0,245 | 24,43 | 0,0931 | 79,75 | 14,5 | 119,84 | 0,3668 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5

Наименование блюда: **Молоко кипяченое (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 158 | 150 | 15800 | 15000 | 211 | 200 | 21100 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,80 | 6,40 | 9,40 | 116 | 0,08 | 2,74 | 40 | 0,18 | 252,8 | 26,8 | 181,8 | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5 аНаименование блюда: **Молоко кипяченое (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 105 | 100 | 10500 | 10000 | 158 | 150 | 15800 | 15000 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10000 | | 150 | | 15000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13**2.Технология приготовления кулинарной продукции:** Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.**3.Правила оформления подачи блюд.**

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,90 | 3,20 | 4,70 | 58 | 0,04 | 1,37 | 20 | 0,09 | 126,4 | 13,4 | 90,9 | 0,11 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5 бНаименование блюда: **Молоко кипяченое (III вариант)**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 158 | 150 | 15800 | 15000 | 158 | 150 | 15800 | 15000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 150 | | 15000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13**2.Технология приготовления кулинарной продукции:** Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.**3.Правила оформления подачи блюд.**

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6

Наименование блюда: **Кефир 3,2% жирности**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 3,2% ж. | 155,5 | 150 | 15550 | 15000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд.

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 6,00 | 89 | 0,045 | 1,05 | 33 | 0,105 | 180 | 21 | 142,5 | 0,15 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|----|------|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5,80 | 6,40 | 8,00 | 118 | 0,06 | 1,4 | 44 | 0,14 | 240 | 28 | 190 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6 а

Наименование блюда: **Кефир 1% жирности**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 1% ж. | 155,5 | 150 | 15550 | 15000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд.

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,50 | 1,50 | 6,00 | 60 | 0,06 | 1,05 | - | - | 255 | 31,5 | 199,5 | 0,15 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,00 | 2,00 | 8,00 | 80 | 0,08 | 1,4 | - | - | 340 | 42 | 266 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6 б

Наименование блюда: **Кефир нежирный**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|---------|------------|--------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 1% ж. | 155,5 | 150 | 15550 | 15000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд.

Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,50 | 0,08 | 6,00 | 47 | 0,06 | 1,05 | - | - | 189 | 22,5 | 142,5 | 0,15 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,00 | 0,10 | 8,00 | 62 | 0,08 | 1,4 | - | - | 252 | 30 | 190 | 0,2 |

1.9. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.1

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----------------|-------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров филе с кожей, без костей | - | - | - | - | 70 | 49 | 7000 | 4900 |
| Масса припущенной рыбы | | | | | - | 40 | - | 4000 |
| Морковь свежая** с 01.09-31.12 | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | | | | | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый** | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 40 | | 4000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припуске.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.; «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;
- **Цвет**– соответствует виду рыбы;
- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 40).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,24 | 2,61 | - | 56 | 0,09 | 0,44 | 0,015 | 0,74 | 9,8 | 14,7 | 98 | 0,29 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.1а

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----------------|-------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров филе с кожей, без костей | - | - | - | - | 140 | 98 | 14000 | 9800 |
| Масса припущенной рыбы | | | | | - | 80 | - | 8000 |
| Морковь свежая** с 01.09-31.12 | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | | | | | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый** | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 80 | | 8000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припускивании.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.; «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;
- **Цвет**– соответствует виду рыбы;
- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 80).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,48 | 5,22 | - | 112 | 0,19 | 0,82 | 0,02 | 1,47 | 19,6 | 29,4 | 196 | 0,58 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.16

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----------------|-------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров филе с кожей, без костей | - | - | - | - | 87 | 61 | 8700 | 6100 |
| Масса припущенной рыбы | | | | | - | 50 | - | 5000 |
| Морковь свежая** с 01.09-31.12 | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | | | | | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый** | | | | | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| Выход готовой продукции | | | | | | 50 | | 5000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припуске.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.; «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;
- **Цвет**– соответствует виду рыбы;
- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,25 | 3,25 | - | 70 | 0,12 | 0,55 | 0,02 | 0,92 | 12,2 | 18,3 | 122 | 0,37 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.3

Наименование блюда: **Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|---------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1,г | | 100,г | | 1,г | | 100,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай неразделанный (всех размеров) | 120 | 55 | 12000 | 5500 | 148 | 68 | 14800 | 6800 |
| филе без кожи, костей | - | 45 | - | 4500 | - | 55 | - | 5500 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 14 | 14 | 1400 | 1400 | 17 | 17 | 1700 | 1700 |
| Мука пшеничная 1 с. | 2 | 2 | 200 | 200 | 2,4 | 2,4 | 240 | 240 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,25шт. | 10 | 25 шт | 1000 | 0,3шт | 12 | 30 шт | 1200 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масса полуфабриката | - | 60 | - | 6000 | - | 72 | - | 7200 |
| Выход готовой продукции | | 50 | | 5000 | | 60 | | 6000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13.

*-Химический состав не учитывается.

** - Для диеты НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, сварить, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки. Приготовить из муки и молока белый соус, охладить, смешать с рыбной массой, посолить, добавить сливочное масло, яичный желток и хорошо вымешать. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в рыбную массу и слегка перемешать. Массу выложить в смазанный маслом сотейник и сварить на пару до готовности. При подаче нарезать на порции.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле поливают прокипяченным соусом. Оптимальная температура подачи 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – суфле хорошо сохраняет форму;
- **Цвет**– светло-серый;

- **Вкус, запах** – а меру соленый, запах рыбы, молока и яиц, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**—однородная, нежная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,91 | 2,67 | 2,35 | 70 | 0,08 | 0,48 | 0,04 | 0,23 | 45,78 | 34,34 | 166,58 | 0,75 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 60).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,69 | 3,20 | 2,82 | 84 | 0,10 | 0,58 | 0,05 | 0,28 | 55,80 | 42,32 | 204,81 | 0,92 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.2

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|-------------|-------|-----------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) филе с кожей без костей | | | | | 67 | 49 | 6700 | 4900 |
| Масса отварной рыбы | | | | | - | 40 | - | 4000 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | | | | | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый * | | | | | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Соль поваренная йодированная | | | | | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | | | | | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Выход готовой продукции | | | | | 40/2 | | 4000/200 | |

* **Химический состав не учитывается.**

** **Для диеты НКД готовить без соли.**

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 °С - +70 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый

- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый
- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 40/2).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|--------|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,69 | 2,33 | 0,03 | 47 | 0,0588 | 1,568 | 0,0167 | | 14,94 | 17,158 | 117,98 | 0,347 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.2а

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВВД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|-----------|-------|-------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) филе с кожей без костей | - | - | - | - | 51,4 | 38 | 5140 | 3800 |
| Масса отварной рыбы | - | - | - | - | - | 30 | - | 3000 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | - | - | - | - | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый * | - | - | - | - | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Соль поваренная йодированная | - | - | - | - | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции | - | - | - | - | 30 | | 3000 | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут.

Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 ° С - +70 ° С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый
- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый

- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 30).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|--------|--------|---|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,31 | 0,84 | - | 33 | 0,0456 | 0,0456 | 0,0038 | | 11,4 | 13,3 | 91,2 | 0,266 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.26

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------|--------|-------|-------------|-------|-------------|-------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) филе с кожей без костей | - | - | - | - | 76,8 | 56,8 | 7680 | 5680 |
| Масса отварной рыбы | - | - | - | - | - | 45 | - | 4500 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | - | - | - | - | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый * | - | - | - | - | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Соль поваренная йодированная | - | - | - | - | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | - | - | - | - | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Выход готовой продукции | - | - | - | - | 45/2 | | 45/2 | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 ° С - +70 ° С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый

- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый
- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 40/2).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---------|---|--------------------------|--------|-------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7,98 | 2,50 | 0,03 | 54 | 0,06816 | 1,8176 | 0,01748 | | 17,28 | 19,888 | 136,7 | 0,4016 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.3а

Наименование блюда: **Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|-----------------|--------------|-------------------|-----------|-----------------|--------------|
| | 1-3 года | | | | 4-6 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай неразделанный (всех размеров) филе без кожи, костей | 76,1 - | 35 28 | 7610 - | 3500 2800 | 84,8 - | 39 31 | 8480 - | 3900 3100 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 | 1200 | 1200 | 14 | 14 | 1400 | 1400 |
| Мука пшеничная 1 с. | 2 | 2 | 200 | 200 | 2,4 | 2,4 | 240 | 240 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,25шт. | 10 | 250шт | 1000 | 0,3шт | 12 | 30шт | 1200 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масса полуфабриката | - | 53 | - | 5300 | - | 60 | - | 6000 |
| Выход готовой продукции | | 45 | | 4500 | | 50 | | 5000 |

*-Химический состав не учитывается.

** - Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, сварить, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки. Приготовить из муки и молока белый соус, охладить, смешать с рыбной массой, посолить, добавить сливочное масло, яичный желток и хорошо вымесить. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в рыбную массу и слегка перемешать. Массу выложить в смазанный маслом сотейник и сварить на пару до готовности. При подаче нарезать на порции.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле поливают прокипяченным соусом. Оптимальная температура подачи 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – суфле хорошо сохраняет форму;
- **Цвет**– светло-серый;
- **Вкус, запах** – а меру соленый, запах рыбы, молока и яиц, без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция**–однородная, нежная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 45).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,68 | 2,43 | 2,34 | 55 | 0,05 | 0,32 | 0,04 | 0,14 | 32,56 | 19,21 | 99,96 | 0,54 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,00 | 2,84 | 2,80 | 61 | 0,05 | 0,36 | 0,04 | 0,17 | 37,37 | 21,55 | 113,28 | 0,62 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4

Наименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------------|--------------|------------|-----------|--------------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) без кожи костей или филе трески обесшкуренное | 62 47,0 | 45 45 | 6200 4700 | 4500 4500 | 70 54,3 | 51 51 | 7000 5430 | 5100 5100 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 8 | 8 | 800 | 800 | 9 | 9 | 900 | 900 |
| Вода питьевая | 10 | 10 | 1000 | 1000 | 12 | 12 | 1200 | 1200 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,13 шт. | 5 | | 500 | 0,15 шт. | 6 | | 600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 6700 | - | 78 | - | 7800 |
| Выход готовой продукции | | 55 | | 5500 | | 65 | | 6500 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделать на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (55)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|---------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 8,41 | 0,92 | 3,77 | 58 | 0,057 | 0,460 | 0,017 | 0,515 | 15,840 | 16,740 | 111,060 | 0,578 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (65)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|---------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 9,62 | 1,09 | 4,37 | 66 | 0,065 | 0,521 | 0,020 | 0,585 | 18,120 | 18,990 | 126,450 | 0,662 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 аНаименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------------|--------------|----------|-----------|--------------|--------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) без кожи костей или филе трески обесшкуренное | 82 64 | 60 60 | 8200 6400 | 6000 6000 | 93 73 | 68 68 | 9300 7300 | 6800 6800 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 12 | 12 | 1200 | 1200 | 14 | 14 | 1400 | 1400 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1600 | 1600 | 18 | 18 | 1800 | 1800 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,2 шт. | 8 | | 800 | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масса полуфабриката | - | 95 | - | 9500 | - | 108 | - | 10800 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 90 | | 9000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделать на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.
-

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (80)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1-3 лет | 11,55 | 1,40 | 5,83 | 83 | 0,07 | 0,61 | 0,02 | 0,70 | 22,16 | 22,92 | 151,80 | 0,83 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (90)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4-6 лет | 13,12 | 1,59 | 6,79 | 95 | 0,08 | 0,69 | 0,02 | 0,80 | 24,62 | 25,98 | 170,34 | 0,92 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 бНаименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------|-------------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) без кожи костей или | 48 | 35 | 4800 | 3500 | 53,5 | 39 | 5350 | 3900 |
| филе трески обесшкуренное | 37,3 | 35 | 3730 | 3500 | 41,5 | 39 | 4150 | 3900 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 7 | 7 | 700 | 700 | 8 | 8 | 800 | 800 |
| Вода питьевая | 8 | 8 | 800 | 800 | 9 | 9 | 900 | 900 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,13 шт. | 5 | | 500 | 0,15 шт. | 6 | | 600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 54 | - | 5400 | - | 61 | - | 6100 |
| Выход готовой продукции | | 45 | | 4500 | | 50 | | 5000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделить на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.
-

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда. (45)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1-3 лет | 6,81 | 0,85 | 3,77 | 51 | 0,04 | 0,36 | 0,01 | 0,41 | 13,11 | 13,41 | 89,19 | 0,49 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4-6 лет | 7,70 | 1,02 | 4,37 | 58 | 0,05 | 0,40 | 0,01 | 0,46 | 14,89 | 15,06 | 100,3 | 0,56 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 вНаименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД,СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------|-------------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) или | 62 | 45 | 6200 | 4500 | 84,6 | 61,7 | 8460 | 6170 |
| филе трески обесшкуренное | 47,0 | 45 | 4700 | 4500 | 65,7 | 61,7 | 6570 | 6170 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 8 | 8 | 800 | 800 | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Вода питьевая | 10 | 10 | 1000 | 1000 | 12 | 12 | 1200 | 1200 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,13 шт. | 5 | | 500 | 0,15 шт. | 6 | | 600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 6700 | - | 89 | - | 8900 |
| Выход готовой продукции | | 55 | | 4500 | | 75 | | 7500 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.1.3049-13

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделать на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (55)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|---------|-------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4-6 лет | 11,41 | 1,16 | 4,85 | 76 | 0,076 | 0,628 | 0,021 | 0,691 | 21,025 | 22,530 | 149,790 | 0,751 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|---------|-------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Мg | Р | Fe |
| 4-6 лет | 11,41 | 1,16 | 4,85 | 76 | 0,076 | 0,628 | 0,021 | 0,691 | 21,025 | 22,530 | 149,790 | 0,751 |

1.10 БЛЮДА ИЗ МЯСА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.3

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|--|------------------|----------|-------------------|------------|
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 99,2 85,9 | 73 73 | 9,92 | 7,3 |
| Масса отварного мяса | - | 45 | - | 4,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 5 5,4 | 4 4 | 0,5 0,54 | 0,4 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 20% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | - | 35 | - | 3,5 |
| Выход готовой продукции | 80(45/35) | | 8(4,5/3,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку
- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|-----|------|---|-----------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,97 | 15,54 | 4,11 | 219 | 0,1 | 1,2 | 0,03 | - | 55,8 | 26,9 | 185,1 | 1,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.3Б

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|--|------------------|----------|-------------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 78 67,5 | 57 57 | 7,8 6,75 | 5,7 5,7 |
| Масса отварного мяса | - | 35 | | 3,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 5 5,4 | 4 4 | 0,5 0,54 | 0,4 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 20% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового соуса | - | 35 | | 3,5 |
| Выход готовой продукции | 70(35/35) | | 7(3,5/3,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12 | 13,70 | 4,12 | 191 | 0,09 | 1,03 | 0,03 | - | 54,6 | 22,7 | 153,4 | 0,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.3в

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|--|------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 111,5 | 82 | 11,15 | 8,2 |
| или мясо бескостное | 96,5 | 82 | 9,65 | 8,2 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | | 5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Морковь свежая | | | | |
| с 01.09-31.12 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| с 01.01-31.08 | 5,4 | 4 | 0,54 | 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 20% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | - | 35 | | 3,5 |
| Выход готовой продукции | 95(50/45) | | 9,5 (5/4,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,10 | 19,06 | 5,29 | 265 | 0,13 | 1,3 | 0,03 | - | 68,2 | 30,7 | 211,2 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.1

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|------------------|----------|-------------------|--------|------------------|----------|-------------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 122,3 105,9 | 90 90 | 12,23 10,59 | 9 9 | 132 114 | 97 97 | 13,2 11,4 | 9,7 9,7 |
| Масса отварного мяса | - | 55 | | 5,5 | - | 60 | | 6 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 80(55/25) | | 8(5,5/2,5) | | 85(60/25) | | 8,5(6/2,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, добавить кипяченую воду или мясной бульон, соль, хорошо вымешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре кладут в виде горки, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса без комков
- Цвет: светло-серый
- Вкус: свойственный отваренному мясу
- Запах: свойственный отваренному мясу
- Консистенция: густой сметаны, держится горкой

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,04 | 15,52 | - | 211 | 0,12 | 2,2 | 0,3 | - | 11,5 | 27,5 | 202,2 | 1,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,74 | 14,40 | - | 196 | 0,1 | 2,2 | 0,3 | - | 10,8 | 25,6 | 188,2 | 1,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.1а

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|------------------|----------|-------------------|------------|------------------|----------|-------------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 110 95 | 81 81 | 11 9,5 | 8,1 8,1 | 132 114 | 97 97 | 13,2 11,4 | 9,7 9,7 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | | 5 | - | 60 | | 6 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 75(50/25) | | 7,5(5/2,5) | | 85(60/25) | | 8,5(6/2,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, добавить кипяченую воду или мясной бульон, соль, хорошо вымешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре кладут в виде горки, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса без комков
- Цвет: светло-серый
- Вкус: свойственный отваренному мясу
- Запах: свойственный отваренному мясу
- Консистенция: густой сметаны, держится горкой

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,04 | 15,52 | - | 211 | 0,12 | 2,2 | 0,3 | - | 11,5 | 27,5 | 202,2 | 1,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,07 | 12,96 | - | 177 | 0,1 | 2,1 | 0,3 | - | 10 | 23,2 | 170,2 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.4

Наименование блюда: **Гуляш из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|---------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 99 | 73 | 9,9 | 7,3 |
| или мясо бескостное | 86 | 73 | 8,6 | 7,3 |
| крупным куском | - | 45 | | 4,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Лук репчатый | 14,5 | 12 | 1,45 | 1,2 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Мука пшеничная 1с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 60 | 60 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | - | 132 | | 13,2 |
| Выход готовой продукции | 105(45/60) | | 10,5 (4,5/6) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли и томата

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском. Лук нашинковать и пассировать с добавлением растительного масла. Отваренное мясо нашинковать соломкой по 20-30 г, залить мясным бульоном или кипяченой водой, добавить пассированную муку, томатное пюре и тушить в закрытой посуде. Затем добавить пассированный лук, соль и тушить еще 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом и гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезано соломкой, в соусе уложено на тарелку, сбоку- гарнир
- Цвет: мяса - серый, соуса- светло-коричневый
- Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,10 | 15,72 | 3,29 | 210 | 0,12 | 10,9 | 0,72 | - | 24,5 | 24,3 | 181,4 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.4а

Наименование блюда: **Гуляш из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 99 | 73 | 9,9 | 7,3 |
| или мясо бескостное | 86 | 73 | 8,6 | 7,3 |
| крупным куском | - | 45 | | 4,5 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 |
| Масло растительное рафинированное | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 |
| Мука пшеничная 1с. | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 70 | 70 | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката | - | 145 | | 14,5 |
| Выход готовой продукции | 115(45/70) | | 11,5(4,5/7) | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском. Лук нашинковать и пассировать с добавлением растительного масла. Отваренное мясо нашинковать соломкой по 20-30 г, залить мясным бульоном или кипяченой водой, добавить пассированную муку, томатное пюре и тушить в закрытой посуде. Затем добавить пассированный лук, соль и тушить еще 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом и гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезано соломкой, в соусе уложено на тарелку, сбоку- гарнир

- Цвет: мяса - серый, соуса- светло-коричневый

- Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход

115г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,20 | 16,41 | 3,97 | 220 | 0,12 | 9,6 | 0,8 | - | 21,8 | 24,8 | 179,3 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.5

Наименование блюда: **Фрикадельки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 57 | 42 | 5,7 | 4,2 | 80 | 59 | 8 | 5,9 |
| или | 49 | 42 | 4,9 | 4,2 | 70 | 59 | 7 | 5,9 |
| мясо бескостное | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Вода питьевая | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом и снова провернуть через мясорубку, посолить и хорошо выбить. Котлетную массу разделить в виде шариков по 4-5 штуки на порцию и варить на пару или в емкости, залив теплой водой в течение 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: фрикадельки сохранили форму шариков, без трещин
- Цвет: на разрезе - серый
- Вкус: в меру соленый, свойственный мясу
- Запах: мяса, без привкусов хлеба
- Консистенция: сочная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,73 | 9,54 | 4,83 | 152 | 0,09 | 0,4 | - | - | 11,8 | 22,8 | 141,4 | 1,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,45 | 6,85 | 3,43 | 109 | 0,07 | 0,3 | - | - | 8,3 | 16,2 | 100,4 | 0,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.5а

Наименование блюда: **Фрикадельки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 80 70 | 59 59 | 8 7 | 5,9 5,9 | 104 90 | 76 76 | 10,4 9 | 7,6 7,6 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 1 | 1 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 90 | | 9 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, перевернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом и снова перевернуть через мясорубку, посолить и хорошо выбить. Котлетную массу разделить в виде шариков по 4-5 штуки на порцию и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой в течение 10-15 минут до готовности.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: фрикадельки сохранили форму шариков, без трещин
- Цвет: на разрезе - серый
- Вкус: в меру соленый, свойственный мясу
- Запах: мяса, без привкусов хлеба
- Консистенция: сочная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,17 | 12,29 | 6,28 | 196 | 0,12 | 0,5 | - | - | 15,2 | 29,5 | 182,4 | 1,7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,73 | 9,54 | 4,83 | 152 | 0,09 | 0,4 | - | - | 11,8 | 22,8 | 141,4 | 1,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.8

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 65,3 | 48 | 6,53 | 4,8 | 85,6 | 63 | 8,56 | 6,3 |
| или мясо бескостное | 56,5 | 48 | 5,65 | 4,8 | 74,2 | 63 | 7,42 | 6,3 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 10 | 10 | 1 | 1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Вода питьевая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 69 | - | 6,9 | - | 92 | - | 9,2 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 80 | | 8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова провернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залив теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,77 | 12,39 | 6,29 | 188 | 0,1 | 0,4 | 0,012 | - | 13,9 | 26,5 | 159,7 | 1,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,66 | 9,22 | 4,36 | 140 | 0,08 | 0,3 | 0,008 | - | 10,4 | 19,8 | 120 | 1,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.8а

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 50 | 37 | 5 | 3,7 | 71 | 52 | 7,1 | 5,2 |
| или мясо бескостное | 44 | 37 | 4,4 | 3,7 | 61,5 | 52 | 6,15 | 5,2 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 81 | - | 8,1 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, перевернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова перевернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залив теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,70 | 11,45 | 6,25 | 171 | 0,09 | 0,4 | - | - | 9,6 | 22,8 | 134,4 | 1,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,59 | 8,01 | 4,33 | 121 | 0,07 | 0,3 | - | - | 6,8 | 16,04 | 95,1 | 0,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.86

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 85,6 | 63 | 8,56 | 6,3 | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 |
| или | 74,2 | 63 | 7,42 | 6,3 | 79 | 67 | 7,9 | 6,7 |
| мясо бескостное | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный 1с. | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Вода питьевая | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 92 | - | 9,2 | - | 103 | - | 10,3 |
| Выход готовой продукции | 80 | | 8 | | 90 | | 9 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова провернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залив теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,76 | 13,78 | 7,75 | 211 | 0,12 | 0,5 | 0,016 | - | 16,1 | 29 | 172,6 | 1,67 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,77 | 12,39 | 6,28 | 188 | 0,1 | 0,4 | 0,012 | - | 13,9 | 26,5 | 159,7 | 1,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.9

Наименование блюда: **Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 61,2 | 45 | 6,12 | 4,5 | 74 | 54 | 7,4 | 5,4 |
| или мясо бескостное | 53 | 45 | 5,3 | 4,5 | 64 | 54 | 6,4 | 5,4 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Вода питьевая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/10шт | 4 | 10шт | 0,4 | 1/8 шт | 5 | 12,5шт | 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 69 | - | 6,9 | - | 81 | | 8,1 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Размороженное мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде и отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и хорошо выбить. Приготовленную массу выложить тонким ровным слоем толщиной 1,5-2 см на смоченную водой ткань и на середину положить охлажденный омлет, приготовленный на пару из молока и яиц, свернуть изделие в виде рулета, переложить с ткани на противень, смоченный водой и варить на пару в течение 20-25 минут до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** поверхность без трещин и разрывов
- **Цвет:** свойственный компонентам, входящих в состав блюда
- **Вкус:** в меру соленый, без привкуса хлеба
- **Запах:** мяса и яиц
- **Консистенция:** сочная пышная, фарша- рассыпчатая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,34 | 11,07 | 3,61 | 159 | 0,02 | 0,4 | 0,02 | - | 18,7 | 20,7 | 139,1 | 1,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,26 | 9,09 | 3,01 | 131 | 0,02 | 0,4 | 0,02 | - | 13,3 | 17,3 | 115,9 | 1,01 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.9аНаименование блюда: **Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 48 41,5 | 35 35 | 4,8 4,15 | 3,5 3,5 | 56 48,5 | 41 41 | 5,6 4,85 | 4,1 4,1 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Вода питьевая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,1 шт | 4 | 10шт | 0,4 | 0,125шт. | 5 | 12,5шт | 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 69 | - | 6,9 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 60 | | 6 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Размороженное мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде и отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и хорошо выбить. Приготовленную массу выложить тонким ровным слоем толщиной 1,5-2 см на смоченную водой ткань и на середину положить охлажденный омлет, приготовленный на пару из молока и яиц, свернуть изделие в виде рулета, переложить с ткани на противень, смоченный водой и варить на пару в течение 20-25 минут до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** поверхность без трещин и разрывов
- **Цвет:** свойственный компонентам, входящих в состав блюда
- **Вкус:** в меру соленый, без привкуса хлеба
- **Запах:** мяса и яиц
- **Консистенция:** сочная пышная, фарша- рассыпчатая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,92 | 8,99 | 3,61 | 131 | 0,02 | 0,4 | 0,02 | - | 17,5 | 17,2 | 113,1 | 1,03 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,40 | 7,49 | 3,01 | 109 | 0,02 | 0,3 | 0,02 | - | 14,4 | 14,6 | 95,9 | 0,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.2

Наименование блюда: **Суфле из отварного мяса паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат или мясо бескостное крупным куском- | 61,5 | 45 | 6,15 | 4,5 | 71 | 52 | 7,1 | 5,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Мука пшеничная 1с | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,23шт | 9 | 23шт. | 0,9 | 0,33шт | 13 | 33шт. | 13 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 60 | - | 6 | - | 77 | - | 7,7 |
| Выход готовой продукции | 55 | | 5,5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;

- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 55 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,01 | 11,03 | 2,47 | 151 | 0,07 | 7,2 | 0,2 | 0,02 | 44,7 | 95 | 39,7 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,51 | 12,98 | 3,52 | 181 | 0,09 | 10,7 | 0,3 | 0,03 | 59,6 | 111 | 56,1 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.2а

Наименование блюда: **Суфле из отварного мяса паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|---------------|----------------|-----------------|-------------------|---------------|----------------|-----------------|-------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат или мясо бескостное крупным куском- | 71 62 - | 52 52 32 | 7,1 6,2 - | 5,2 5,2 3,2 | 71 62 - | 52 52 32 | 7,1 6,2 - | 5,2 5,2 3,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Мука пшеничная 1с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,33шт | 13 | 33 шт. | 1,3 | 0,33шт | 13 | 33 шт. | 1,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 77 | - | 7,7 | - | 77 | - | 7,7 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,51 | 12,98 | 3,52 | 181 | 0,09 | 10,7 | 0,3 | 0,03 | 59,6 | 111 | 56,1 | 0,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,51 | 12,98 | 3,52 | 181 | 0,09 | 10,7 | 0,3 | 0,03 | 59,6 | 111 | 56,1 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.26

Наименование блюда: Суфле из отварного мяса паровое

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-----------------|----------------|------------------|-------------------|---------------|----------------|-----------------|-------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат или мясо бескостное крупным куском- | 50,5 44 - | 37 37 23 | 5,05 4,4 - | 3,7 3,7 2,3 | 71 62 - | 52 52 32 | 7,1 6,2 - | 5,2 5,2 3,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Мука пшеничная 1с | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,23шт | 9 | 23 шт. | 0,9 | 0,33шт | 13 | 33 шт. | 13 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 55 | - | 5,5 | - | 77 | - | 7,7 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,78 | 9,09 | 2,47 | 126 | 0,06 | 7,2 | 0,2 | 0,02 | 42,5 | 79 | 40 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,51 | 12,98 | 3,52 | 181 | 0,09 | 10,7 | 0,3 | 0,03 | 59,6 | 111 | 56,1 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.6

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|--------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 60 51,8 | 44 44 | 6 5,18 | 4,4 4,4 | 88,4 76,5 | 65 65 | 8,84 7,65 | 6,5 6,5 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 65 | - | 6,5 | - | 94 | - | 9,4 |
| Выход готовой продукции | 55 | | 5,5 | | 80 | | 8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 55 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,91 | 8,58 | 4,36 | 131 | 0,07 | 0,3 | 0,008 | 0,02 | 16,8 | 91,2 | 8,8 | 0,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,14 | 12,71 | 6,29 | 192 | 0,09 | 0,5 | 0,012 | 0,03 | 24,1 | 135 | 12,7 | 0,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.66

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|--------------|--------------|----------------|--------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 77,3 66,9 | 56,9 56,9 | 7,73 6,69 | 5,69 5,69 | 114 98,9 | 84 84 | 11,4 9,89 | 8,4 8,4 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 80 | - | 8 | - | 117 | - | 11,7 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,47 | 10,66 | 5,32 | 163 | 0,08 | 0,4 | 0,008 | 0,02 | 21 | 118 | 11 | 0,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-------|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,83 | 15,77 | 7,26 | 238 | 0,13 | 0,6 | 0,012 | 0,03 | 30 | 173,3 | 15 | 0,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.7

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 48 41,5 | 35 35 | 4,8 4,15 | 3,5 3,5 | 67 58 | 49 49 | 6,7 5,8 | 4,9 4,9 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Вода питьевая | 10 | 10 | 1 | 1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Лук репчатый | 20,5 | 17 | 2,05 | 1,7 | 27,5 | 23 | 2,75 | 2,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 81 | - | 8,1 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, добавить соль, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на сливочном масле репчатый лук, перемешать, разделить в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,27 | 6,76 | 4,65 | 109 | 0,06 | 2 | 0,008 | 0,02 | 19,1 | 75 | 16,8 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,16 | 9,38 | 6,45 | 151 | 0,08 | 2,6 | 0,08 | 0,02 | 26 | 105 | 22,2 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.7а

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 48 41,5 | 35 35 | 4,8 4,15 | 3,5 3,5 | 86 74 | 63 63 | 8,6 7,4 | 6,3 6,3 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Вода питьевая | 10 | 10 | 1 | 1 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Лук репчатый | 20,5 | 17 | 2,05 | 1,7 | 36 | 30 | 3,6 | 3 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 103 | - | 10,3 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 90 | | 9 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на растительном масле репчатый лук, перемешать, разделить в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,25 | 7,31 | 4,62 | 114 | 0,06 | 2 | - | 0,8 | 16,8 | 75 | 16,3 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|-----|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,09 | 13,20 | 8,50 | 205 | 0,1 | 3,4 | - | 1,3 | 30 | 134 | 28 | 0,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.76

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

2. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 67 58 | 49 49 | 6,7 5,8 | 4,9 4,9 | 86 74 | 63 63 | 8,6 7,4 | 6,3 6,3 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Вода питьевая | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Лук репчатый | 27,5 | 23 | 2,75 | 2,3 | 36 | 30 | 3,6 | 3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 81 | - | 8,1 | - | 103 | - | 10,3 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 90 | | 9 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, добавить соль, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на сливочном масле репчатый лук, перемешать, разделить в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,16 | 9,38 | 6,45 | 151 | 0,08 | 2,6 | 0,08 | 0,02 | 26 | 105 | 22,2 | 0,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,11 | 12,38 | 8,54 | 198 | 0,1 | 3,4 | 0,008 | 0,03 | 34 | 135 | 29,3 | 0,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.10а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из риса с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, ВБД, НБД*, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском | 67 58 | 49 49 | 6,7 5,8 | 4,5 4,9 |
| Масса отварного мяса | - | 30 | - | 3 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 10 10,6 | 8 8 | 1 1,06 | 0,8 0,8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Крупа рисовая | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а или вода питьевая | 82 | 82 | 8,2 | 8,2 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском, затем нашинковать мелкими кусочками, добавить подготовленные, мелко нарезанные и припущенные с добавлением растительного масла овощи, промытый рис, соль, залить всё мясным бульоном или кипяченой водой (из расчета масса риса х 2,1) и тушить под крышкой при медленном кипении до готовности риса.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать в однопорционной посуде
Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид:** мясо нарезанное кубиками (10-15 г), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым

- **Цвет:** мяса –серый, риса и овощей- светло-оранжевый

- **Вкус:** отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый

- **Запах:** мяса с ароматом риса и овощей

- **Консистенция:** мяса-мягкая, нежная, риса-мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,2 | 13,9 | 29,1 | 293 | 0,12 | 7,4 | - | - | 20,1 | 40,14 | 189,8 | 1,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.16

Наименование блюда: **Соус основной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бульон мясной к-р № 1.0 а | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Мука пшеничная 1с | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Выход готовой продукции | 25 | | 2,5 | | 25 | | 2,5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Муку подсушить на сковороде без жира до светло-желтого цвета и остудить, развести мясным бульоном, размешать до образования однородной массы, варить на тихом огне 5-10 минут, затем добавить соль, сметану, сливочное масло и продолжать варить еще 5 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса, без комочков
- Цвет: от белого до светло-кремового
- Вкус: нежный, насыщенный
- Запах: продуктов, входящих в соус
- Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 25г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,28 | 1,88 | 1,48 | 24 | 0,009 | 1,51 | - | - | 4,15 | 1,66 | 11,4 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.96

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 61,2 53 | 45 45 | 6,12 5,3 | 4,5 4,5 | 61,2 53 | 45 45 | 6,1 5,3 | 4,5 4,5 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/10шт | 4 | 10 | 0,4 | 1/10шт | 4 | 10 | 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,02 | 0,02 |
| Масса полуфабриката | - | 69 | - | 6,9 | - | 69 | - | 6,9 |
| Выход готовой продукции | | 60 | | 6 | | 60 | | 6 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Размороженное мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде и отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и хорошо выбить. Приготовленную массу выложить тонким ровным слоем толщиной 1,5-2 см на смоченную водой ткань и на середину положить охлажденный омлет, приготовленный на пару из молока и яиц, свернуть изделие в виде рулета, переложить с ткани на противень, смоченный водой и варить на пару в течение 20-25 минут до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность без трещин и разрывов
- Цвет: характерный для рецептурных компонентов
- Вкус: в меру соленый без привкуса хлеба
- Запах: мяса и яиц
- Консистенция: сочная, пышная, фарша- рассыпчатая, на разрезе фарш расположен

по центру куска

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,26 | 9,09 | 3,01 | 131 | 0,074 | 0,73 | 0,099 | - | 14,9 | 17,25 | 115,9 | 1,01 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле из отварной курицы паровое

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Куры 1 категории потрошенные | 105 | 93 | 10,5 | 9,3 | 140 | 124 | 14 | 12,4 |
| Масса вареной курицы | | 50 | | 5 | | 65 | | 6,5 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,2 шт | 8 | 20 шт | 0,8 | 0,28шт | 11 | 28шт | 1,1 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Соль пищевая йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Мука пшеничная 1с. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 79 | - | 7,9 | - | 104 | - | 10,4 |
| Выход готовой продукции | - | 70 | - | 7 | - | 95 | - | 9,5 |

* Для диет НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы отварить. Из молока и муки приготовить молочный соус. Мякоть вареных кур дважды пропустить через мясорубку, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, массу взбить, добавить желтки, соль и перемешать, в последний момент осторожно ввести взбитые белки, слегка вымешать снизу вверх. Массу выложить на смазанный маслом (2 г рецептурного количества) противень и варить на пару до готовности..

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности, полито маслом
- Цвет: беловато-серый

- Вкус: отварной птицы, с привкусом молока
- Запах: отварной птицы
- Консистенция: нежная, пористая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,19 | 13,50 | 2,51 | 180 | 0,13 | 0,91 | - | - | 37,15 | 29,1 | 220,8 | 1,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,86 | 17,68 | 3,51 | 236 | 0,173 | 1,24 | - | - | 51,3 | 39,1 | 296,4 | 2,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.14

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

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Наименование сырья | | | | |
| Куры 1 категории потрошенные | 142 | 125 | 14,2 | 12,5 |
| Масса отварной курицы | - | 90 | - | 9 |
| Морковь свежая* | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9 |

*-Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы уложить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), довести до кипения, снять пену, добавить очищенную морковь, соль, варить при слабом кипении до готовности. При отпуске разрубить на порции. Нарезанные порционные кусочки залить бульоном, довести до кипения и хранить при температуре 55-60С на плите. Химический состав рассчитан на вареную мякоть курицы с кожей.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо, нарезано ломтиками поперек волокон
- Цвет: от светло-серого, до серого
- Вкус: вареного мяса курицы, умеренно соленый
- Запах: мяса, с ароматом кореньев и лука
- Консистенция: мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,65 | 17,56 | - | 231 | 0,09 | 10,02 | - | - | 26,66 | 25,7 | 210,9 | 2,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.14а

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

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Наименование сырья | | | | |
| Куры I категории потрошенные | 142 | 125 | 14,2 | 12,5 |
| Масса отварной курицы | - | 90 | - | 9 |
| Морковь свежая* | | | | |
| с 01.09-31.12 | 9 | 7 | 0,75 | 0,6 |
| с 01.01-31.08 | 9,5 | 7 | 0,8 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9 |

*-Химический состав не учитывается.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы уложить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), довести до кипения, снять пену, добавить очищенную морковь, соль, варить при слабом кипении до готовности. При отпуске разрубить на порции. Нарезанные порционные кусочки залить бульоном, довести до кипения и хранить при температуре 55-60С на плите. Химический состав рассчитан на вареную мякоть курицы с кожей.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо, нарезано ломтиками поперек волокон
- Цвет: от светло-серого, до серого
- Вкус: вареного мяса курицы, умеренно соленый
- Запах: мяса, с ароматом кореньев и лука
- Консистенция: мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,38 | 16,56 | - | 214 | 0,09 | 9,98 | - | - | 23,6 | 25,2 | 210,3 | 2,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД**, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Наименование сырья | | | | |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском | 88,5 76,5 - | 65 65 40 | 8,9 7,7 | 6,5 6,5 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 32,5 35 | 26 26 | 3,3 3,5 | 2,6 2,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Картофель свежий молодой с 01.09-31.10 с 01.11-31.12 с 01.01-28.02 с 01.03-31.08 | 84 89,5 96 103 112 | 67 67 67 67 67 | 8,4 8,95 9,6 10,3 11,2 | 6,7 6,7 6,7 6,7 6,7 |
| Зеленый горошек консервированный | 20 | 13 | 2 | 1,3 |
| Помидоры парниковые или грунтовые | 10,3 12 | 10 10 | 1,03 1,2 | 1 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Мука пшеничная 1с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Масса полуфабриката | - | 208 | - | 20,8 |
| Выход готовой продукции | | 170 | | 17 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

** Для диеты СД картофель вымочить

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить до готовности, нарезать по 3 – 4 куска на порцию. Подготовленные репчатый лук, морковь мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Картофель мелко нарезать кубиками и отварить до полуготовности, отвар слить, затем добавить зеленый горошек, мелко нарезанные помидоры, отварное мясо, припущенные лук и морковь, залить все соусом, приготовленным из подсушенной муки и воды, тушить рагу до готовности. За несколько минут до готовности добавить соль.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде

Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, репчатого лука, зеленого горошка, моркови, помидоров и мяса. Тушеные овощи сохраняют форму
- Цвет: мяса-коричневый, соуса-красный, овощей-свойственный их виду
- Вкус: тушеных овощей, в меру соленый без постороннего привкуса
- Запах: тушеного мяса и овощей
- Консистенция: мягкое, сочное, овощи сочные

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 170 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,35 | 13,07 | 17,01 | 245 | 0,2038 | 31,4 | 0,6 | - | 79,64 | 53,9 | 209,1 | 2,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.11а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД**, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|--|--------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Наименование сырья | | | | |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском | 99,5 86 - | 73 73 45 | 9,9 8,6 - | 7,3 7,3 4,5 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 32,5 35 | 26 26 | 3,3 3,5 | 2,6 2,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Картофель свежий молодой с 01.09-31.10 с 01.11-31.12 с 01.01-28.02 с 01.03-31.08 | 84 89,5 96 103 112 | 67 67 67 67 67 | 8,4 8,95 9,6 10,3 11,2 | 6,7 6,7 6,7 6,7 6,7 |
| Зеленый горошек консервированный | 20 | 13 | 2 | 1,3 |
| Помидоры парниковые или грунтовые | 10,3 12 | 10 10 | 1,03 1,2 | 1 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Мука пшеничная 1с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Масса полуфабриката | - | 213 | - | 20,8 |
| Выход готовой продукции | | 175 | | 17,5 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

** Для диеты СД картофель вымочить

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить до готовности, нарезать по 3 – 4 куска на порцию. Подготовленные репчатый лук, морковь мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Картофель мелко нарезать кубиками и отварить до полуготовности, отвар слить, затем добавить зеленый горошек, мелко нарезанные помидоры, отварное мясо, припущенные лук и морковь, залить все соусом, приготовленным из подсушенной муки и воды, тушить рагу до готовности. За несколько минут до готовности добавить соль.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде
Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, репчатого лука, зеленого горошка, моркови, помидоров и мяса. Тушеные овощи сохраняют форму

- Цвет: мяса-коричневый, соуса-красный, овощей-свойственный их виду
- Вкус: тушеных овощей, в меру соленый без постороннего привкуса
- Запах: тушеного мяса и овощей
- Консистенция: мягкое, сочное, овощи сочные

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 175 (40/130) г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|-------|-----|---|-----------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,28 | 13,87 | 17,01 | 256 | 0,21 | 31,44 | 0,6 | - | 80,4 | 56,1 | 225,1 | 2,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из капусты с говядиной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|---------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------------|-----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском | 90 78 - | 66 66 40 | 9 7,8 - | 6,6 6,6 4 | 131 113 - | 96 96 60 | 13,1 11,3 - | 9,6 9,6 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Капуста белокочанная | 121 | 97 | 12,1 | 9,7 | 173 | 138 | 17,3 | 13,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Крупа манная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,15шт | 6 | 15шт | 0,6 | 0,2шт | 8 | 20 шт | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Масса полуфабриката | - | 142 | - | 14,2 | - | 200 | - | 20 |
| Выход готовой продукции | - | 120 | - | 12 | - | 170 | - | 17 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Фарш: Мясо говядины, зачистить от сухожилий промыть под проточной водой, отварить крупным куском, охладить, нарезать по 50-75г согласно возрастным групп, пропустить через мясорубку, положить на противень, смазанный сливочным маслом, слоем 3-4см и помешивая прогреть в жарочном шкафу при температуре 160-1800С в течение 8-10 минут.

Капусту очистить, промыть, нашинковать тонкой соломкой и припустить в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, затем всыпать манную крупу и проварить в течение 10-15 минут при непрерывном помешивании, охладить до 450С, добавить сырые куриные яйца, предварительно обработанные согласно действующих санитарных правил (4/5 от рецептурного количества), соль и тщательно вымешать. Половину капустной массы выложить ровным слоем 1,5 см на смазанный маслом противень, сверху выложить слоем в 1 см мясной фарш, сверху накрыть второй половиной капустной массы слоем не более 1,5 см. Поверхность запеканки разровнять, смазать взбитым куриным яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным

маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250С в течение 35-40 минут до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность ровная, корочка не грубая, румяная
- Цвет: свойственный компонентам входящих в состав запеканки
- Вкус: в меру соленый
- Запах: припущенной в молоке капусты и вареного мяса
- Консистенция: сочная, мягкая, капуста не должна иметь хруста при разжевывании

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,90 | 14,43 | 8,07 | 227 | 0,39 | 0,71 | - | - | 81,02 | 37,74 | 196,9 | 1,75 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 170 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 21,30 | 21,31 | 11,42 | 324 | 0,56 | 1,03 | - | - | 115,8 | 54,34 | 284,2 | 2,51 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.12В

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 68 | 50 | 6,8 | 5 | 69,5 | 51 | 6,9 | 5,1 |
| или | | | | | | | | |
| мясо бескостное | 58,9 | 50 | 5,8 | 5 | 60 | 51 | 6 | 5,1 |
| крупным куском | - | 31 | | 3,1 | - | 32 | - | 3,2 |
| Картофель свежий молодой | 98 | 78 | 9,8 | 7,8 | 121,5 | 97 | 12,15 | 9,7 |
| с 01.09-31.10 | 104 | 78 | 10,4 | 7,8 | 129,5 | 97 | 12,95 | 9,7 |
| с 01.11-31.12 | 111,5 | 78 | 11,15 | 7,8 | 139 | 97 | 13,9 | 9,7 |
| с 01.01-28.02 | 120 | 78 | 12 | 7,8 | 149,5 | 97 | 14,95 | 9,7 |
| с 01.03-31.08 | 130 | 78 | 13 | 7,8 | 162 | 97 | 16 | 9,7 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,125шт | 5 | 12,5шт | 0,5 | 0,15шт | 6 | 15 шт | 0,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Сухари панировочные | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 146 | - | 14,6 | - | 181 | 18,1 | 18,1 |
| Выход готовой продукции | - | 120 | - | 12 | - | 150 | - | 15 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде

Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш
- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,36 | 13,91 | 15,02 | 239 | 0,17 | 16,3 | 0,005 | - | 73,23 | 37,45 | 185,96 | 1,7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,36 | 15,58 | 18,78 | 273 | 0,2 | 20,2 | 0,006 | - | 89,99 | 43,6 | 208,9 | 1,95 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.12а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-----------------|----------------|-----------------|---------------|-------------------|----------------|-----------------|---------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском- | 68 58,9 - | 50 50 31 | 6,8 5,8 - | 5 5 3,1 | 81,6 70,6 - | 60 60 37 | 8,2 7,1 - | 6 6 3,7 |
| Картофель свежий молодой | 98 | 78 | 9,8 | 7,8 | 121,5 | 97 | 12,15 | 9,7 |
| с 01.09-31.10 | 104 | 78 | 10,4 | 7,8 | 129,5 | 97 | 12,95 | 9,7 |
| с 01.11-31.12 | 111,5 | 78 | 11,15 | 7,8 | 139 | 97 | 13,9 | 9,7 |
| с 01.01-28.02 | 120 | 78 | 12 | 7,8 | 149,5 | 97 | 14,95 | 9,7 |
| с 01.03-31.08 | 130 | 78 | 13 | 7,8 | 162 | 97 | 16,2 | 9,7 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,125шт | 5 | 12,5шт | 0,5 | 0,15шт | 6 | 15шт | 0,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Сухари панировочные | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 146 | - | 14,6 | - | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Выход готовой продукции | - | 125 | - | 12,5 | - | 155 | - | 15,5 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде

Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш
- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 125 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 12,36 | 13,91 | 15,02 | 239 | 0,17 | 16,3 | 0,005 | - | 73,23 | 37,45 | 185,96 | 1,7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 155 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|------|-------|---|-----------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,36 | 15,58 | 18,78 | 273 | 0,2 | 20,2 | 0,006 | - | 89,99 | 43,6 | 208,9 | 1,95 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.12Б

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-----------------|----------------|-----------------|-------------------|---------------|----------------|----------------|-------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное крупным куском- | 75 64,8 - | 55 55 34 | 7,5 6,5 - | 5,5 5,5 3,4 | 93 80 - | 68 68 42 | 9,3 8 - | 6,8 6,8 4,2 |
| Картофель свежий молодой | 98 | 78 | 9,8 | 7,8 | 145 | 116 | 14,5 | 11,6 |
| с 01.09-31.10 | 104 | 78 | 10,4 | 7,8 | 155 | 116 | 15,5 | 11,6 |
| с 01.11-31.12 | 111,5 | 78 | 11,15 | 7,8 | 166 | 116 | 16,6 | 11,6 |
| с 01.01-28.02 | 120 | 78 | 12 | 7,8 | 178,5 | 116 | 17,9 | 11,6 |
| с 01.03-31.08 | 130 | 78 | 13 | 7,8 | 193,5 | 116 | 19,4 | 11,6 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 23 | 23 | 2,5 | 2,5 | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,125шт | 5 | 12,5 | 0,5 | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Сухари панировочные | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 147 | - | 14,6 | - | 216 | - | 21,6 |
| Выход готовой продукции | | 125 | - | 12,5 | - | 185 | - | 18,5 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде

Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш
- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 125 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,23 | 14,65 | 14,93 | 249 | 0,09 | 1,003 | 0,005 | - | 42,21 | 20,92 | 149,8 | 1,07 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 185 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,34 | 19,82 | 22,53 | 343 | 0,25 | 24,2 | 0,008 | - | 110,3 | 53,98 | 265,3 | 2,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из риса с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 4-6 лет | | | |
|--|--------------|------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Наименование сырья | | | | |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 88,4 76,5 | 65 65 | 8,8 7,7 | 4,5 6,5 |
| Масса отварного мяса | - | 40 | - | 4 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 10 10,6 | 8 8 | 1 1,06 | 0,8 0,8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,04 |
| Крупа рисовая | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а или вода питьевая | 82 | 82 | 8,2 | 8,2 |
| Выход готовой продукции | | 160 | | 16 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском, затем нашинковать мелкими кусочками, добавить подготовленные, мелко нарезанные и припущенные с добавлением растительного масла овощи, промытый рис, соль, залить всё мясным бульоном или кипяченой водой (из расчета масса риса х 2,1) и тушить под крышкой при медленном кипении до готовности риса.

3. Правила оформления подачи блюд.

Подавать в однопорционной посуде
Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезанное кубиками (10-15 г), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым

- Цвет: мяса –серый, риса и овощей- светло-оранжевый
- Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый
- Запах: мяса с ароматом риса и овощей
- Консистенция: мяса- мягкая, нежная, риса- мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,18 | 16,43 | 29,09 | 328 | 0,14 | 7,5 | - | - | 21,5 | 44,5 | 221,8 | 1,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.23

Наименование блюда: **Запеканка капустная с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 76 66 | 56 56 | 7,6 6,6 | 5,6 5,6 | 114 99 | 84 84 | 11,4 9,9 | 8,4 8,4 |
| Масса вареного мяса | - | 35 | - | 3,5 | - | 52 | - | 5,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Капуста белокочанная | 101 | 81 | 10,1 | 8,1 | 153 | 122 | 15,3 | 12,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Крупа манная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8шт | 5 | 12,5шт | 0,5 | 1/6шт | 7 | 17,5 шт | 0,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масса полуфабриката | - | 118 | - | 11,8 | - | 178 | - | 17,8 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить до готовности, охладить, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм). Мясную массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см и прогреть в жарочном шкафу при температуре 160-180С 7-10 минут, затем охладить до 50С.

Капусту очистить, промыть под проточной водой, нашинковать тонкой соломкой, припустить в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпать манную крупу и проварить 10-15 минут при непрерывном помешивании, охладить до 45С,

добавить сырые яйца (4/5 от рецептурного количества), соль и тщательно перемешать. Половину капустной массы выложить ровным слоем в 1,5 см на смазанный сливочным маслом противень, на нее положить слоем в 1 см протертое мясо, сверху накрыть второй половиной капустной массы слоем не более 1,5 см. Поверхность разровнять, смазать яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 35-40 минут. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- *Внешний вид* – Поверхность запеканки ровная, корочка не грубая,
- *Цвет* – Корочка румяная,
- *Вкус, запах* – в меру соленый, с ароматом припущенной на молоке капусты и варенного мяса. Не допускается запах пареной капусты. без привкуса хлеба
- *Консистенция* –мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,42 | 12,44 | 6,72 | 189 | 0,327 | 0,392 | 0,232 | - | 68,58 | 31,8 | 166,3 | 1,254 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 18,63 | 18,66 | 10,08 | 284 | 0,491 | 0,588 | 0,341 | - | 102,3 | 47,66 | 247,7 | 1,857 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварной протертой печенью**

Показано на диеты: ОВД, СД МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печень говяжья мороженая х/о-17%, т/о- тушение-32% | 37 | 31 | 3,7 | 3,1 | 55 | 46 | 5,5 | 4,6 |
| Масло растительное рафинированное | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса готовой печени | - | 21 | - | 2,1 | - | 31 | - | 3,1 |
| Картофель свежий молодой | 120 | 96 | 12 | 9,6 | 179 | 143 | 17,9 | 14,3 |
| с 01.09-31.10 | 128 | 96 | 12,8 | 9,6 | 191 | 143 | 19,1 | 14,3 |
| с 01.11-31.12 | 137 | 96 | 13,7 | 9,6 | 204 | 143 | 20,4 | 14,3 |
| с 01.01-28.02 | 148 | 96 | 14,8 | 9,6 | 220 | 143 | 22,0 | 14,3 |
| с 01.03-31.08 | 160 | 96 | 16 | 9,6 | 238 | 143 | 23,8 | 14,3 |
| Масса отварного протертого картофеля | - | 91 | - | 9,1 | - | 136 | - | 13,6 |
| Лук репчатый | - | - | - | - | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 |
| Масло растительное рафинированное | - | - | - | - | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Масса пассированного лука | - | - | - | - | - | 5 | - | 0,5 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло растительное рафинированное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Масса полуфабриката | - | 117 | - | 11,7 | - | 175 | - | 17,5 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Печень говяжью разморозить, зачистить от пленок, желчных протоков, внутренних кровеносных сосудов, промыть под проточной водой, нарезать на небольшие куски, обдать кипятком, тушить в растительном масле с добавлением небольшого количества воды до полуготовности, охладить до 50С, повернуть через мясорубку. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать, пассировать на растительном масле и добавить в печеночный фарш, массу тщательно вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину и посолить.

На противень, смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными

сухарями, выложить ½ часть протертого картофеля, разровнять, на него положить слой печеночного фарша, сверху накрыть оставшейся половиной протертого картофеля, выровнять и посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – запеканка нарезана ровными кусочками, рулет в виде поперечного ломтика батона, поверхность без трещин.

- **Цвет** – золотисто-коричневый

- **Вкус, запах** – свойственный запеченному картофелю, вкус фарша соответствует выбранному мясу

- **Консистенция** –мягкая, нежная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|----|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,52 | 4,88 | 21 | 158 | 0,21 | 26,95 | 1,116 | - | 41,11 | 28,09 | 151,2 | 2,929 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,26 | 7,1 | 31,22 | 234 | 0,323 | 43,95 | 1,656 | - | 70,27 | 42,89 | 231 | 4,457 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.17а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кнели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|--|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 65 | 48 | 6,5 | 4,8 | 95 | 70 | 9,5 | 7 | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | |
| Мука пшеничная 1с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | |
| Яйцо куриное 2 с | 1/20шт. | 2 | 5 шт. | 0,2 | 1/13шт. | 3 | 7,5 шт. | 0,3 | |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | |
| Масса полуфабриката | - | 70 | - | 7 | - | 100 | - | 10 | |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 75 | | 7,5 | | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2-3 раза, затем ввести охлажденный белый соус при непрерывном помешивании. Полученную массу тщательно взбить, затем добавить предварительно обработанные яйца, перемешать. Готовую массу выложить столовой ложкой в виде кнелей по 2-4 штуки на порцию в сотейник, смоченный водой, затем залить теплой водой, довести до кипения и варить до готовности под крышкой в течение 20 минут (или варить на пару-30 минут).

Соус молочный: Муку подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, охладить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести муку, вымешивая до однородной массы, затем процедить, добавить растительное масло и тщательно взбить.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Оптимальная температура блюда 65°С.

4. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- **Внешний вид** – кнели сохраняют форму, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый
- **Вкус, запах** – в меру соленый, без привкуса хлеба
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,13 | 9,67 | 3,03 | 139 | 0,074 | 0,336 | 0,239 | - | 27,74 | 17,04 | 119,5 | 0,604 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-----|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,96 | 14,12 | 4,3 | 204 | 0,106 | 0,49 | 0,333 | - | 38,91 | 24,52 | 172,9 | 0,874 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кнели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 65 56 | 48 48 | 6,5 5,6 | 4,8 4,8 | 91 79 | 67 67 | 9,1 7,9 | 6,7 6,7 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Мука пшеничная 1с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное 2 с | 1/20шт. | 2 | 5 шт. | 0,2 | 1/13шт. | 3 | 7,5 шт. | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масса полуфабриката | - | 70 | - | 0,7 | - | 97 | - | 9,7 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |
| | | | | | | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2-3 раза, затем ввести охлажденный белый соус при непрерывном помешивании. Полученную массу тщательно взбить, затем добавить предварительно обработанные яйца и перемешать. Готовую массу выложить столовой ложкой в виде кнелей по 2-4 штуки на порцию в сотейник, смоченный водой, затем залить теплой водой, довести до кипения и варить до готовности под крышкой в течение 20 минут (или варить на пару-30 минут).

Соус молочный: Муку подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, охладить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести муку, вымешивая до однородной массы, затем процедить, добавить соль, сливочное масло и тщательно взбить.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Оптимальная температура блюда 65°С.

4. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- **Внешний вид** – кнели сохраняют форму, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый
- **Вкус, запах** – в меру соленый, без привкуса хлеба

- **Консистенция** –сочная, пышная, нежная на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,15 | 8,84 | 3,07 | 132 | 0,074 | 0,336 | 0,251 | - | 30,3 | 17,17 | 120,4 | 0,624 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,21 | 12,38 | 4,30 | 185 | 0,103 | 0,469 | 0,349 | - | 41,81 | 23,86 | 168,1 | 0,869 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные рубленые, фаршированные молочным соусом, запеченные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 35 31 | 26 26 | 3,5 3,1 | 2,6 2,6 | 51 44 | 37 37 | 5,1 4,4 | 3,7 3,7 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Котлетная масса | - | 40 | - | 4 | - | 57 | - | 5,7 |
| На соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2 | 0,2 |
| Мука пшеничная 1с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: соус | - | 20 | - | 2 | - | 27 | - | 2,7 |
| Сыр (твердых сортов) | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 64 | - | 6,4 | - | 90 | - | 0,9 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Котлетное мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с предварительно замоченным в молоке и отжатым хлебом, добавить соль, снова провернуть через мясорубку, затем массу взбить и сформовать котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом по 2 штуки на порцию. Котлеты выложить

на смазанный маслом противень, в середине по длине котлеты сделать углубление, заполнить густым соусом, посыпать тертым сыром, сверху сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С до готовности.

Соус молочный густой: Муку насыпать на противень слоем не более 5 см и подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, остудить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести просушенную муку, затем вымесить до однородной массы, процедить, добавить сливочное масло и тщательно взбить.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин

- **Цвет** – котлета покрыта румяной корочкой
- **Вкус, запах** – в меру соленый, запах мяса
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная масса, без отдельных кусков мяса, хлеба и сухожилий. Не допускается розово-красный оттенок

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,81 | 7,99 | 6,35 | 124 | 0,056 | 0,198 | 0,335 | - | 45,73 | 13,15 | 87,85 | 0,436 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 9,53 | 11,19 | 8,89 | 174 | 0,079 | 0,291 | 0,445 | - | 67,4 | 18,61 | 125,9 | 0,618 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные «Чудный день» запеченные»**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 48 | 35 | 4,8 | 3,5 | 67 | 49 | 6,7 | 4,9 |
| Капуста белокочанная | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | 26 | 21 | 2,6 | 2,1 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Крупа манная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 60 | - | 6 | - | 84 | - | 8,4 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем добавить капусту белокочанную и вновь перевернуть через мясорубку. В полученную массу ввести молоко, манную крупу, соль, перемешать и оставить на 15 минут в прохладном месте для набухания крупы. Затем сформовать изделия по 2 штуки на порцию, придавая им овальную форму. Выложить котлеты на слегка смоченный противень и запекать в жарочном шкафу при температуре 260-280С в течение 20-30 минут до готовности. Можно готовить котлеты на пару.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин

- **Цвет** – котлета покрыта румяной корочкой
- **Вкус, запах** – в меру соленый, запах мяса
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная масса, без отдельных кусков мяса, хлеба и сухожилий. Не допускается розово-красный оттенок

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7,22 | 5,90 | 2,50 | 92 | 0,093 | 0,245 | 0,104 | - | 22,19 | 13,44 | 83,55 | 0.479 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,11 | 8,26 | 3,50 | 129 | 0,130 | 0,343 | 0,143 | - | 30,49 | 18,80 | 116,9 | 0,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо отварное в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| | | | | |
|--|------------------|-------|------------------|-------|
| Возраст, лет | 4-6 | | | |
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 132 | 97 | 13,2 | 9,7 |
| или мясо бескостное | 114 | 97 | 11,4 | 9,7 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 6 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 85(60/25) | | 8,5(6/2,) | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить. Мясо нарезать на кусочки в зависимости от выхода, залить мясным бульоном, добавить сливочное масло и довести все до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокок
- **Цвет** – от серого до темно-серого
- **Вкус, запах** – вареной говядина, вмеру соленый. С ароматом кореньев, лука
- **Консистенция** –мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 18,06 | 17,70 | 0,04 | 231 | 0,229 | 11,1 | 0,012 | - | 142,6 | 60,16 | 343,9 | 2,726 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пудинг из говядины с овощами**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 77 67 | 57 57 | 7,7 6,7 | 5,7 5,7 | 115 100 | 85 85 | 11,5 10 | 8,5 8,5 |
| Масса вареного мяса | - | 35 | - | 3,5 | - | 53 | - | 5,3 |
| Капуста белокочанная | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 |
| Масса припущенной капусты | - | 25 | - | 2,5 | - | 38 | - | 3,8 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Масса пассированного лука | - | 2 | - | 0,2 | - | 2 | - | 0,2 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 28 30 | 22 22 | 2,8 3 | 2,2 2,2 | 41 44 | 33 33 | 4,1 4,4 | 3,3 3,3 |
| Масса припущенной моркови | - | 20 | - | 2 | - | 30 | - | 3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Крупа манная | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8шт | 5 | 12,5шт | 0,5 | 1/5шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 118 | - | 11,8 | - | 178 | - | 17,8 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД - готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить до готовности, охладить, нарезать на кусочки и пропустить дважды через мясорубку (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм). Мясную массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см и прогреть в жарочном шкафу при температуре 160С 7-10 минут, затем охладить до 50С. Овощи очистить, промыть под проточной водой. Лук репчатый бланшировать и пассировать на масле. Морковь, нарезанную мелкими кубиками, и мелко нашинкованную капусту припустить с добавлением сливочного масла, молока и небольшого количества воды до готовности, затем всыпать манную крупу и проварить до загустения массы. Овощную массу охладить до 50С, соединить с мясным пюре, пассированным луком, затем добавить яичные желтки, соль, хорошо перемешать, затем взбить. Постепенно в 2 приема ввести взбитые в густую пену белки, перемешивая снизу вверх. Полуфабрикат выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3 см, выровнять. Смазать поверхность сметаной, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 25-30 минут до готовности. При подаче готовый пудинг нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – с нежной румяной корочкой, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый
- **Вкус, запах** – Приятный запах отварного мяса и овощей
- **Консистенция** –рыхлая на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,66 | 10,48 | 11,14 | 193 | 0,198 | 2,908 | 0,224 | - | 61,32 | 34,52 | 174 | 1,268 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 19,26 | 15,2 | 8,35 | 247 | 0,292 | 3,657 | 0,341 | - | 89,8 | 51,1 | 258,4 | 1,859 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.24

Наименование блюда: **Пюре куриное в бульоне со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|---------------------------------------|------------------|-------|-------------------|-------|------------------|-------|-------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица потрошенная 1 кат варка тушкой | 139 | 123 | 13,9 | 12,3 | 165 | 146 | 16,5 | 14,6 |
| отходы на кости и кожу | - | 88 | - | 8,8 | - | 105 | - | 10,5 |
| или курица потрошенная 2 кат | - | 50 | - | 5 | - | 60 | - | 6 |
| варка тушкой | 144 | 129 | 14,4 | 12,9 | 173 | 155 | 17,3 | 15,5 |
| отходы на кости и кожу | - | 93 | - | 9,3 | - | 112 | - | 11,2 |
| | - | 50 | - | 5 | - | 60 | - | 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Бульон куриный к-р № 1.0 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 75(50/25) | | 7,5(5/2,5) | | 85(60/25) | | 8,5(6/2,5) | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленные тушки птицы положить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), варить до готовности при слабом кипении. Готовые отварные тушки разделать до филе без костей, жира и кожи. Полученное мясо птицы пропустить 2 раза через мясорубку с частой решеткой. Куриный фарш развести бульоном, добавить сливочное масло и довести до кипения, варить при слабом кипении 15 минут. За 5 минут до окончания варки добавить соль.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Оптимальная температура блюда 65°C.

4. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- **Внешний вид** – пюре уложено горкой
- **Цвет** – Светло серое
- **Вкус, запах** – отварной птицы
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|----|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,12 | 11,38 | 0,04 | 139 | 0,144 | 10 | 0,116 | - | 154 | 44,52 | 274,1 | 24,85 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|----|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,94 | 13,22 | 0,04 | 163 | 0,16 | 10 | 0,132 | - | 157,7 | 48,66 | 312,1 | 28,53 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.21

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сардельки» мясные паровые

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профил.) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 61 53 | 45 45 | 6,1 5,3 | 4,5 4,5 | 86 74 | 63 63 | 8,6 7,4 | 6,3 6,3 |
| Крупа рисовая | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса рассыпчатого риса | | 6 | | 0,6 | | 8 | | 0,8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8шт | 5 | 12,5шт | 0,5 | 1/6шт | 7 | 17,5шт | 0,7 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 81 | - | 8,1 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Крупу рисовую перебрать, промыть под проточной водой, отварить. Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, добавить репчатый лук и вновь провернуть через мясорубку. В полученную массу ввести отварной рассыпчатый рис, яйцо, соль и тщательно перемешать, затем тщательно выбить. Сформовать изделия в виде сарделек, выложить их в сотейник и варить на пару при закрытой крышке до готовности.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Оптимальная температура блюда 65°C.

4. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- **Внешний вид** – целые, без трещин
- **Цвет** – светло-розовый
- **Вкус, запах** – мясной, в меру соленый
- **Консистенция** – упругие, плотные, сочные

5. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 9,19 | 7,81 | 1,77 | 114 | 0,062 | 1,365 | 0,012 | - | 10,855 | 14,15 | 104,3 | 0,633 |

6. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,87 | 10,93 | 2,48 | 160 | 0,0860 | 1,841 | 0,017 | - | 14,98 | 19,89 | 146,2 | 0,88 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.6а

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 50 44 | 37 37 | 5 4,4 | 3,7 3,7 | 71 61,5 | 52 52 | 7,1 6,15 | 5,2 5,2 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 58 | - | 5,8 | - | 81 | - | 8,1 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,61 | 7,46 | 4,36 | 116 | 0,06 | 0,3 | 0,008 | 0,02 | 15 | 77,2 | 8,7 | 0,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,72 | 10,63 | 6,29 | 165 | 0,08 | 0,4 | 0,012 | 0,03 | 21 | 109 | 12,5 | 0,3 |

1.11 НАПИТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок яблочный (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок яблочный | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,75 | - | 13,65 | 57 | 0,015 | 3 | 0 | 0,15 | 10,5 | 6 | 10,5 | 2,1 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,00 | - | 18,20 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,2 | 14 | 8 | 14 | 2,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок вишневый (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок вишневый | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,05 | - | 15,30 | 71 | 0,015 | 11,1 | 0,012 | 0,3 | 25,5 | 9 | 27 | 0,45 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,05 | - | 20,04 | 94 | 0,02 | 14,8 | 0,016 | 0,4 | 34 | 12 | 36 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок абрикосовый (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок абрикосовый | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,75 | - | 20,55 | 84 | 0,03 | 6 | 0,33 | 1,2 | 30 | 15 | 27 | 0,3 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,00 | - | 27,40 | 112 | 0,04 | 8 | 0,43 | 1,6 | 40 | 20 | 36 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок абрикосовый (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок абрикосовый | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,45 | - | 25,50 | 99 | 0,03 | 9 | 0,075 | 1,2 | 7,5 | 18 | 22,5 | 0,3 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|----|-----|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,60 | - | 34,00 | 132 | 0,04 | 12 | 0,1 | 1,6 | 10 | 24 | 30 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 34,5 | 30 | 3,45 | 3,0 | 51,5 | 45 | 5,15 | 4,5 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 | 98 | 98 | 9,8 | 9,8 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,12 | 0,12 | 12,92 | 52 | 0,009 | 3 | 0,002 | 0,06 | 7,73 | 3,35 | 3,3 | 0,69 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|------|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,18 | 0,18 | 19,37 | 77 | 0,013 | 4,5 | 2,3 | 0,09 | 11,61 | 5,03 | 5 | 1,035 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.5а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от

11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 34,5 | 30 | 3,45 | 3,0 | 51,5 | 45 | 5,15 | 4,5 |
| Вода питьевая | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,12 | 0,12 | 2,92 | 12 | 0,009 | 3 | 0,002 | 0,06 | 4,8 | 2,7 | 3,3 | 0,69 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|------|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,18 | 0,18 | 9,37 | 17 | 0,013 | 4,5 | 2,3 | 0,09 | 7,2 | 4,05 | 5 | 1,035 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 34,5 | 30 | 3,45 | 3,0 | 51,5 | 45 | 5,15 | 4,5 |
| Сахар песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | | |
| Вода питьевая | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 | 98 | 98 | 11,5 | 11,5 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход100

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,12 | 0,12 | 12,92 | 52 | 0,009 | 3 | 0,002 | 0,06 | 7,73 | 3,35 | 3,3 | 0,69 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|------|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,18 | 0,18 | 19,37 | 77 | 0,013 | 4,5 | 2,3 | 0,09 | 11,61 | 5,03 | 5 | 1,035 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.6

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 10,5 | 10 | 1,05 | 1,0 | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 |
| привар | - | 29 | - | 2,9 | - | 43 | | |
| Сахар песок | 10 | 10 | | | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 75 | 75 | | | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 17,7 | 70 | 0,003 | 0,2 | 0,1 | 0 | 12,6 | 9,7 | 19,8 | 0,3 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 26,6 | 105 | 0,005 | 0,3 | 0,15 | 0 | 18,9 | 14,55 | 29,7 | 0,45 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.6а

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 10,5 | 10 | 1,05 | 1,0 | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 |
| привар | - | 29 | - | 2,9 | - | 43 | | |
| Вода питьевая | 75 | 75 | | | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-----|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| - | - | 7,7 | 30 | 0,003 | 0,2 | 0,1 | 0 | 12,6 | 9,7 | 19,8 | 0,3 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 11,60 | 45 | 0,005 | 0,3 | 0,15 | 0 | 18,9 | 14,55 | 29,7 | 0,45 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.66

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 |
| привар | - | 43 | | | - | 43 | | |
| Сахар песок | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Вода питьевая | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| - | - | 26,60 | 105 | 0,005 | 0,3 | 0,15 | 0 | 18,9 | 14,55 | 29,7 | 0,45 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.56

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 | 15,5 | 15 | 1,55 | 1,5 |
| привар | - | 43 | | | - | 43 | | |
| Вода питьевая | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 11,60 | 45 | 0,005 | 0,3 | 0,15 | 0 | 18,9 | 14,55 | 29,7 | 0,45 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги и изюма**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курага | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| привар | - | 9 | - | 0,9 | - | 14 | - | 1,4 |
| выход | - | 14 | - | 1,4 | - | 22 | - | 2,2 |
| Изюм | 5,2 | 5 | 0,52 | 0,5 | 8,2 | 8 | 0,82 | 0,8 |
| привар | - | 8 | - | 0,8 | - | 13 | - | 1,3 |
| выход | - | 13 | - | 1,3 | - | 21 | - | 2,1 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9,0 | 9,0 | 135 | 135 | 13,5 | 13,5 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Курагу промыть, залить горячей водой, добавить сахар, варить 10-15 минут, затем добавить подготовленный изюм и продолжить варить 5-10 минут. Готовый компот оставить на несколько часов, чтобы он настоялся. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|-------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,34 | - | 15,16 | 63 | 0,013 | 0,2 | 0,03 | 0,275 | 12 | 7,35 | 13,8 | 0,31 |

**6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход
150 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,51 | - | 22,73 | 95 | 0,02 | 0,32 | 0,05 | 0,44 | 19,2 | 11,76 | 22 | 0,496 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги и изюма**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курага | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| привар | - | 14 | - | 1,4 | - | 14 | - | 1,4 |
| выход | - | 22 | - | 2,2 | - | 22 | - | 2,2 |
| Изюм | 8,2 | 8 | 0,82 | 0,8 | 8,2 | 8 | 0,82 | 0,8 |
| привар | - | 13 | - | 1,3 | - | 13 | - | 1,3 |
| выход | | 21 | | 2,1 | | 21 | | 2,1 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 135 | 135 | 13,5 | 13,5 | 135 | 135 | 13,5 | 13,5 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Курагу промыть, залить горячей водой, добавить сахар, варить 10-15 минут, затем добавить подготовленный изюм и продолжить варить 5-10 минут. Готовый компот оставить на несколько часов, чтобы он настоялся. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,51 | - | 22,73 | 95 | 0,02 | 0,32 | 0,05 | 0,44 | 19,2 | 11,76 | 22 | 0,496 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель фруктовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кисель плодово-ягодный | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая | 145 | 145 | 14,5 | 14,5 | 143 | 143 | 14,3 | 14,3 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 150 | | 15,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Кисель из концентрата развести равным количеством холодной воды, полученную смесь влить в кипящую воду, добавить сахар и непрерывно помешивая, довести до кипения. Подавать в охлажденном виде.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый кисель охлаждают до 12-14°C, порционируют в стаканы или чашки.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – кисель прозрачный, без комочков
- Цвет: от светло-розовый, разной степени интенсивности.
- Вкус: кисловато-сладкий.
- Запах: фруктовый, из которых приготовлен кисель.
- Консистенция: жидкая, плодов – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г. (1-3 года)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| - | - | 16,04 | 63 | 0 | 0,108 | 0 | 0,012 | 0,72 | 0,12 | 0,36 | 0,012 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г. (4-6 лет)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| - | - | 24,60 | 95 | 0 | 0,162 | 0 | 0,018 | 1,08 | 0,18 | 0,54 | 0,018 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.9

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|----------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 150/10 | | 15,0/0,1 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,15 | - | 11,26 | 43 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,20 | - | 15,01 | 57 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.9а

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|----------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 150/10 | | 15,0/0,1 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/10 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,15 | - | 11,26 | 43 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,20 | - | 15,01 | 57 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.10

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 150/11/5 | | 15,0/0,11/0,05 | | 200/15/7 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисло-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/11/5г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,19 | 0,04 | 11,38 | 44 | 0,003 | 2,1 | 0,0006 | 0,01 | 6,95 | 5 | 9,3 | 0,85 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,26 | 0,06 | 15,22 | 59 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.10а

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------|----------------|------------------|-------------|--------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Выход готовой продукции | | 150/5 | | 15,0/0,05 | | 200/7 | | 20,0/0,07 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисловатый, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/11/5г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|--------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,04 | 0,01 | 0,15 | 2 | 0,003 | 2,1 | 0,0006 | 0,01 | 6,95 | 5 | 9,3 | 0,85 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,06 | 0,01 | 0,21 | 2 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.106

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от

11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 11 | 11 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 150/11/5 | | 15,0/0,11/0,05 | | 200/15/7 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисло-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/11/5г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,19 | 0,04 | 11,38 | 44 | 0,003 | 2,1 | 0,0006 | 0,01 | 6,95 | 5 | 9,3 | 0,85 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,26 | 0,06 | 15,22 | 59 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.11

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

Показано на диеты: ОВД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 150/10 | | 15,0/0,10 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, горячее кипяченое молоко, довести до кипения. Сахар можно подать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход

150/10г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,21 | 1,22 | 13,04 | 60 | 0,018 | 2,59 | 0,008 | 0 | 51,55 | 10,32 | 43,5 | 0,89 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход

200/15г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 17,36 | 86 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.11а

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

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Выход готовой продукции | | 150/10 | | 15,0/0,10 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой горячее кипяченое молоко, довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочный, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,21 | 1,22 | 3,04 | 20 | 0,018 | 2,59 | 0,008 | 0 | 51,55 | 10,32 | 43,5 | 0,89 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 3,36 | 26 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.116

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

Показано на диеты: ОВД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 115 | 115 | 11,5 | 11,5 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | | 1,0 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции | | 150/10 | | 15,0/0,10 | | 200/20 | | 20,0/0,20 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, горячее кипяченое молоко, довести до кипения. Сахар можно подать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/10г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,21 | 1,22 | 13,04 | 60 | 0,018 | 2,59 | 0,008 | 0 | 51,55 | 10,32 | 43,5 | 0,89 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 22,35 | 106 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток сахаром**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|-----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кофейный напиток | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая | 119 | 119 | 11,9 | 11,9 | 162 | 162 | 16,2 | 16,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход готовой продукции | | 150/15 | | 15,0/1,5 | | 200/20 | | 20,0/0,2 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Порошок кофейного напитка залить кипятком (учитывая добавление молока) и довести до кипения, настаивать в течение 3-5 минут, затем напиток процеживая слить в другую посуду, добавить сахар, горячее кипяченое молоко и вновь довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый напиток, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – напиток однородный, допустим небольшой осадок.
- Цвет: кофейно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, кофейный.
- Запах: соответствующий кофейному напитку с молоком.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150/15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,06 | 1,22 | 16,76 | 79 | 0,016 | 0,49 | 0,008 | 0 | 45,6 | 5,32 | 34,2 | 0,038 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,40 | 1,60 | 22,31 | 105 | 0,02 | 0,65 | 0,011 | 0 | 60 | 7 | 45 | 0,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.13

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

Показано на диеты: ОВД, БГД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Какао-порошок | - | - | - | - | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,% ж. | - | - | - | - | 105 | 100 | 10,5 | 10,0 |
| Вода питьевая | - | - | - | - | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Сахар-песок | - | - | - | - | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | - | | - | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Какао-порошок смешать с сахаром, добавить небольшое количество кипятка и растереть до однородной массы, затем при непрерывном помешивании влить горячее кипяченое молоко, добавить кипятка и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый напиток, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим. Температура напитка должна быть не ниже 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- Цвет: светло-коричневый.
- Вкус: приятный, шоколадный, умеренно сладкий
- Запах: запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока
- Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,01 | 4,08 | 21,05 | 96 | 0,045 | 1,3 | 0,0222 | 0,015 | 126,4 | 35,25 | 122,8 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 9,66 | 57 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.14а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

г. (1-3 лет)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 9,66 | 57 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

г. (4-6 лет)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|--------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,85 | 0,31 | 12,08 | 71 | 0 | 100,00 | 0,33 | 0 | 24,00 | 6,17 | 3,83 | 0,83 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.146

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника с сахаром**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г. (1-3 лет)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 19,66 | 97 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г. (4-6 лет)

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 24,66 | 117 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок томатный (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок томатный | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|----|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,50 | 0,15 | 4,30 | 27 | 0 | 44,4 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,225 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|----|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,00 | 0,20 | 5,80 | 36 | 0 | 59,2 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок морковный (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок морковный | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход150

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,65 | 0,15 | 18,90 | 84 | 0,015 | 4,5 | 0,525 | 0,45 | 28,5 | 10,5 | 39 | 0,9 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,20 | 0,20 | 25,20 | 112 | 0,02 | 6 | 0,7 | 0,6 | 38 | 14 | 52 | 1,2 |

1.12 МУЧНЫЕ БЛЮДА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 50г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 20 | 20 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 |
| Сахар-песок | 4 | 4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/10шт | 4 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 0,8 0,2 | 0,8 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Изюм | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката | - | 55 |
| Выход готовой продукции | | 50,6 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.

- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,11 | 3,96 | 28,51 | 161 | 0,014 | 0,02 | 11,36 | 0,8 | 2,3 | 0,82 | 2,23 | 0,07 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 60г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 24 | 24 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8штг | 5 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1 0,25 | 1 0,25 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Изюм | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката | - | 66 |
| Выход готовой продукции | | 60,72 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого

теста, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (60 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|-----|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 3,71 | 4,03 | 34,20 | 185 | 0,017 | 0,03 | 12,4 | 0,8 | 6,2 | 1,17 | 2,6 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7шт | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Изюм | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 76,36 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого

теста, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,66 | 5,94 | 42,76 | 241 | 0,01 | 0,04 | 18,3 | 0,18 | 6,8 | 1,44 | 3,35 | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5шт | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Изюм | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100,3 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого

теста, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 6,19 | 6,47 | 57,00 | 308 | 0,02 | 0,052 | 19,12 | 0,14 | 8,83 | 1,87 | 4,47 | 0,13 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 50г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 25 | 25 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж. | 10 | 10 |
| Сахар-песок | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/10шт | 4 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 0,8 0,2 | 0,8 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката | - | 55 |
| Выход готовой продукции | | 50,6 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 3,49 | 5,10 | 28,62 | 173 | 0,015 | 0,13 | 5 | 0,35 | 3,82 | 2,47 | 3,96 | 0,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 60г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8штг | 5 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1 0,25 | 1 0,25 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката | - | 66 |
| Выход готовой продукции | | 60,7 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (60 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-----|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,18 | 5,18 | 34,34 | 198 | 0,018 | 0,16 | 7,28 | 0,42 | 4,56 | 0,9 | 4,75 | 0,07 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 37 | 37 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7штг | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 76,4 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,16 | 7,64 | 42,90 | 244 | 0,02 | 0,16 | 7,56 | 0,64 | 5,7 | 1,15 | 5,54 | 3,84 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|---------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 50 | 50 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5шт | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100,28 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.
- Запах – приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 6,97 | 8,20 | 57,24 | 313 | 0,03 | 0,26 | 10,08 | 0,52 | 8,01 | 1,54 | 6,7 | 0,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 50г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 20 | 20 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 |
| Сахар-песок | 4 | 4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/10штг | 4 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 0,8 0,2 | 0,8 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Повидло яблочное | 14,5 | 14,2 |
| Масса полуфабриката | - | 55 |
| Выход готовой продукции | | 50,6 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формируют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.

- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-----|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,10 | 3,96 | 27,21 | 156 | 0,01 | 0,14 | 12,56 | 0,08 | 4,58 | 0,8 | 1,95 | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 60г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 24 | 24 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/8шт | 5 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1 0,25 | 1 0,25 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Повидло яблочное | 20,5 | 20 |
| Масса полуфабриката | - | 66 |
| Выход готовой продукции | | 60,7 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формируют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.
- Запах – приятный, свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (60 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 3,72 | 4,75 | 34,86 | 195 | 0,01 | 0,14 | 17,04 | 0,03 | 6,5 | 0,92 | 0,72 | 0,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7шт | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Повидло яблочное | 27,5 | 27 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 76,4 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формуют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.

- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.

- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,69 | 7,39 | 44,74 | 262 | 0,02 | 0,17 | 18,96 | 0,1 | 7,29 | 1,15 | 6,34 | 0,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5шт | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Повидло яблочное | 34,5 | 34 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100,3 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формуют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.

- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,22 | 7,92 | 58,00 | 325 | 0,02 | 0,2 | 10,5 | 0,14 | 7,9 | 1,59 | 6,98 | 1,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,2 а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 50г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 20 | 20 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 |
| Сахар-песок | 4 | 4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/10шт | 4 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 0,8 0,2 | 0,8 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 |
| Повидло яблочное | 16,5 | 16 |
| Масса полуфабриката | - | 55 |
| Выход готовой продукции | | 50,6 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формуют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.

- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 3,11 | 3,96 | 28,51 | 161 | 0,01 | 0,14 | 12,56 | 0,08 | 4,68 | 0,8 | 2,1 | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 50г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 20 | 20 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 0,8 0,2 | 0,8 0,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 10 | 10 |
| Соль поваренная йодированная | 1,2 | 1,2 |
| Капуста белокочанная тушение | 33 - | 26 20 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/10шт | 4 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Масса полуфабриката | - | 55 |
| Выход готовой продукции | | 50,6 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формируют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (50 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,47 | 5,89 | 15,22 | 129 | 0,01 | 4,46 | 5,52 | 0,08 | 6,57 | 1,24 | 5,03 | 0,64 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 60г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 24 | 24 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1 0,25 | 1 0,25 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 |
| Соль поваренная йодированная | 1,2 | 1,2 |
| Капуста белокочанная тушение | 38 - | 30 23 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/10штг | 4 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Масса полуфабриката т/о п/ф-выпекание-8 % | - | 66 |
| Выход готовой продукции | | 60,7 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формируют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.
- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда 60 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 4,17 | 7,06 | 18,26 | 154 | 0,01 | 5,15 | 16,8 | 0,1 | 4,82 | 1,32 | 5,28 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75 г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|-------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Соль поваренная йодированная | 1,3 | 1,3 |
| Капуста белокочанная тушение | 48 - | 38 30 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/7штг | 6 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 76,4 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формуют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.

- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 5,21 | 8,83 | 22,93 | 193 | 0,014 | 6,45 | 8,24 | 0,52 | 6,44 | 1,82 | 7,58 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9,3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|--------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Соль поваренная йодированная | 2,4 | 2,4 |
| Капуста белокочанная тушение | 64 | 51 40 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/5шт | 8 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100,3 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формируют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – форма овальная, поверхность глянцевая.

- Цвет – от золотистого до светло-коричневого.
- Вкус – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.
- Запах – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.
- Консистенция – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 6,94 | 10,77 | 30,44 | 248 | 0,1 | 9,11 | 10,68 | 0,02 | 10,6 | 18,32 | 9 | 0,13 |

**1.13 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

2. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных корочечек | 130 | 130 114* | 13 | 13 11,4* | 150 | 150 132* | 15 | 15 13,2* |
| Выход готовой продукции | | 130 | | 13 | | 150 | | 15 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

5.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

6.Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

7.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

8.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,5 | 0,5 | 11,2 | 53,6 | 0,034 | 11,4 | 0,06 | 0,23 | 18,2 | 10,3 | 12,5 | 2,51 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,5 | 0,5 | 12,9 | 62 | 0,04 | 13,2 | 0,066 | 0,264 | 21,12 | 11,88 | 14,5 | 2,904 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------|-------------|-------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных корочечек | 225 | 225 198* | 22,5 | 22,5 19,8* | 250 | 250 220* | 25 | 25 22* |
| Выход готовой продукции | | 225 | | 22,5 | | 250 | | 25 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 225 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,8 | 19,4 | 93,1 | 0,059 | 19,8 | 0,01 | 0,39 | 31,7 | 17,8 | 21,8 | 4,36 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,9 | 0,9 | 21,6 | 103,4 | 0,66 | 22 | 0,001 | 0,44 | 35,2 | 19,8 | 24,2 | 4,84 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-----------|-------------|-------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных коробочек | 160 | 160 140* | 16 | 16 14* | 160 | 160 140* | 16 | 16 14* |
| Выход готовой продукции | | 160 | | 16 | | 160 | | 16 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,6 | 13,7 | 65,8 | 0,042 | 14 | 0,007 | 0,28 | 22,4 | 12,6 | 15,4 | 3,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,6 | 13,7 | 65,8 | 0,042 | 14 | 0,007 | 0,28 | 22,4 | 12,6 | 15,4 | 3,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1вНаименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|---------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных корочечек | 205 | 205 180* | 20,5 | 20,5 18* | 215 | 215 189* | 21,5 | 21,5 18,9* |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 215 | | 21,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,7 | 0,7 | 17,6 | 84,6 | 0,054 | 18 | 0,009 | 0,36 | 28,8 | 16,2 | 19,8 | 3,96 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 215 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,8 | 0,8 | 18,5 | 88,8 | 0,057 | 18,9 | 0,009 | 0,38 | 30,2 | 17,1 | 20,8 | 4,16 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 165 | 165 | 16,5 | 16,5 | 165 | 165 | 165 | 16,5 |
| удаление семенных гнезд | | 149* | | 14,9* | | 149* | | 14,9* |
| Выход готовой продукции | | 165 | | 16,5 | | 165 | | 16,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 165 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,4 | 15,3 | 70 | 0,03 | 7,45 | 0,003 | 0,59 | 28,31 | 17,88 | 24 | 3,25 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 165 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,4 | 15,3 | 70 | 0,03 | 7,45 | 0,003 | 0,59 | 28,31 | 17,88 | 24 | 3,25 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2аНаименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 220 | 220 | 22 | 22 | 220 | 220 | 22 | 22 |
| удаление семенных гнезд | | 198* | | 19,8* | | 19,8* | | 19,8* |
| Выход готовой продукции | | 220 | | 22 | | 220 | | 22 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 20,4 | 93,1 | 0,04 | 9,9 | 0,004 | 0,79 | 37,6 | 23,8 | 31,7 | 4,55 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 20,4 | 93,1 | 0,04 | 9,9 | 0,004 | 0,79 | 37,6 | 23,8 | 31,7 | 4,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая удаление семенных гнезд | 160 | 160 145* | 16 | 16 14,5* | 160 | 160 145* | 16 | 16 14,5* |
| Выход готовой продукции | | 160 | | 16 | | 160 | | 16 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,4 | 14,9 | 68,1 | 0,029 | 7,25 | 0,03 | 0,58 | 27,6 | 17,4 | 23,2 | 3,34 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,4 | 14,9 | 68,1 | 0,029 | 7,25 | 0,03 | 0,58 | 27,6 | 17,4 | 23,2 | 3,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2вНаименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---|-------------|-------------|----------------|---------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая удаление семенных гнезд | 125 | 125 112* | 12,5 | 12,5 11,2* | 150 | 150 135* | 15 | 15 13,5* |
| Выход готовой продукции | | 125 | | 12,5 | | 150 | | 15 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 125 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,4 | 0,3 | 11,5 | 52,6 | 0,022 | 5,6 | 0,002 | 0,45 | 21,28 | 13,4 | 17,9 | 2,58 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,5 | 0,4 | 139 | 63,5 | 0,027 | 6,75 | 0,003 | 0,5 | 25,7 | 16,2 | 21,6 | 3,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2гНаименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 205 | 205 | 20,5 | 20,5 | 215 | 215 | 21,5 | 21,5 |
| удаление семенных гнезд | | 185* | | 18,5* | | 19,4* | | 19,4* |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 215 | | 21,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,7 | 0,6 | 19,1 | 86,9 | 0,037 | 9,25 | 0,04 | 0,74 | 35,2 | 22,2 | 29,6 | 4,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 215 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 20 | 91,2 | 0,039 | 9,7 | 0,004 | 0,77 | 36,86 | 23,3 | 31 | 4,46 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------|-------------|-------------|----------------|---------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 185 | 185 124* | 18,5 | 18,5 12,4* | 205 | 205 137* | 20,5 | 20,5 13,7* |
| Выход готовой продукции | | 185 | | 18,5 | | 205 | | 20,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 185 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,1 | 0,2 | 10 | 53,3 | 0,05 | 74,4 | 0,099 | 0,25 | 42,2 | 16,2 | 28,5 | 0,37 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,2 | 0,3 | 11,1 | 58,9 | 0,055 | 82,2 | 0,011 | 0,3 | 46,6 | 17,8 | 31,5 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3 аНаименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 225 | 225 150* | 22,5 | 22,5 15* | 300 | 300 200* | 30 | 30 20* |
| Выход готовой продукции | | 225 | | 22,5 | | 300 | | 30 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 225 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,4 | 0,3 | 12,2 | 64,5 | 0,06 | 90 | 0,012 | 0,3 | 51 | 19,5 | 34,5 | 0,45 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 300 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,8 | 0,4 | 16,2 | 86 | 0,08 | 120 | 0,016 | 0,4 | 69 | 26 | 46 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3 б

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 160 | 160 107* | 16 | 16 10,7* | 160 | 160 107* | 16 | 16 10,7 |
| Выход готовой продукции | | 160 | | 16 | | 160 | | 16 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1 | 0,2 | 8,7 | 46 | 0,043 | 64,2 | 0,086 | 0,21 | 36,7 | 13,9 | 24,6 | 0,32 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 160 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1 | 0,2 | 8,7 | 46 | 0,043 | 64,2 | 0,086 | 0,21 | 36,7 | 13,9 | 24,6 | 0,32 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3 вНаименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------|-------------|-------------|----------------|---------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 205 | 205 137* | 20,5 | 20,5 13,7* | 215 | 215 144* | 21,5 | 21,5 14,4* |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 215 | | 21,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,2 | 0,37 | 11,1 | 58,9 | 0,055 | 82,2 | 0,011 | 0,27 | 46,58 | 17,8 | 31,5 | 0,41 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 215 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,3 | 0,3 | 11,7 | 61,9 | 0,058 | 86,4 | 0,011 | 0,29 | 48,96 | 18,7 | 33,1 | 0,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Банан свежий без кожицы | 210 | 210 | 21 | 21 | 230 | 230 | 23 | 23 |
| | | 126* | | 12,6* | | 138* | | 13,8* |
| Выход готовой продукции | | 210 | | 21 | | 230 | | 23 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Бананы тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Бананы аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бананы имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим бананам
- Запах: свежих бананов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 210 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|--------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,9 | 0,6 | 26,5 | 121 | 0,05 | 12,6 | 0,0025 | 0,5 | 10,08 | 52,9 | 35,3 | 0,76 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 230 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,1 | 0,7 | 29 | 132,5 | 0,06 | 13,8 | 0,0028 | 0,55 | 11,04 | 57,96 | 38,6 | 0,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.4аНаименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Банан свежий без кожицы | 205 | 205 | 20,5 | 20,5 | 215 | 215 | 21,5 | 21,5 |
| | | 123* | | 12,3* | | 129* | | 12,9* |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 215 | | 21,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Бананы тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Бананы аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бананы имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим бананам
- Запах: свежих бананов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,8 | 0,6 | 25,8 | 118,1 | 0,05 | 12,3 | 0,0024 | 0,49 | 9,84 | 51,7 | 34,4 | 0,74 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 215 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,9 | 0,6 | 27,1 | 123,8 | 0,05 | 12,9 | 0,0026 | 0,52 | 10,3 | 51,18 | 36,1 | 0,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курага порционно**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|-------------|-------------|-----------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курага | 25 | 25 | 0,25 | 0,25 | 31 | 31 | 0,31 | 0,31 |
| привар | | 45* | | 0,45* | | 55* | | 0,55 |
| Выход готовой продукции | | 25 | | 0,25 | | 31 | | 0,31 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Технология приготовления: Курагу перебрать, тщательно промыть, залить кипятком, оставить на 30-60 минут для набухания.

3. Правила оформления подачи блюд.

Курагу подают порционно, в зависимости от выхода

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: курага имеет привлекательный вид, тщательно вымыта
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный данному виду продукта
- Запах: свойственный данному виду продукта
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 25 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|-------|-------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,3 | 0,1 | 12,8 | 58 | 0,025 | 1 | 0,146 | 1,357 | 40 | 26,3 | 36,5 | 0,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 31 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,9 | 0,2 | 28,1 | 127,6 | 0,055 | 2,2 | 0,321 | 3,03 | 88 | 57,8 | 80,3 | 1,76 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко печеное**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 « О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее | 132 | 132 | 1,32 | 1,32 | 150 | 150 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 132 | | 1,32 | | 150 | | 1,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Технология приготовления: Яблоки тщательно промыть, уложить в противень, добавить немного воды и запечь в жарочном шкафу (10-15 минут) до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд.

Отпускают яблоки горячими или холодными

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка
- Цвет: золотистый
- Вкус: кисло-сладкий
- Запах: печеных яблок
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 132 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,53 | 0,53 | 40,97 | 171,6 | 0,039 | 5,59 | 0,004 | 0,21 | 21,69 | 10,3 | 12,6 | 2,94 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,6 | 46,56 | 195 | 0,045 | 6,36 | 0,0045 | 0,24 | 26,65 | 17,8 | 14,36 | 3,35 |

ГЛАВА 2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО (С 7 ДО 17 ЛЕТ) ВОЗРАСТА

2.1. ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 16,5 | 15 | 1,65 | 1,5 | 16,5 | 15 | 1,65 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 15 | | 1,5 | | 15 | | 1,5 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе

- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

- Запах: выраженный сырный

- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-----|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|-----|----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,9 | 4 | 0,5 | 53,3 | 0,005 | 0,42 | 0,06 | 0,045 | 150,75 | 7,5 | 81 | 0,135 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-----|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|-----|----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,9 | 4 | 0,5 | 53,3 | 0,005 | 0,42 | 0,06 | 0,045 | 150,75 | 7,5 | 81 | 0,135 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВВД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 22 | 20 | 2,2 | 2 | 27 | 25 | 2,7 | 2,5 |
| Выход готовой продукции | | 20 | | 2 | | 25 | | 2,5 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.
- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости
- Запах: выраженный сырный
- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,2 | 5,3 | 0,7 | 71,1 | 0,006 | 0,56 | 0,08 | 0,06 | 201 | 10 | 108 | 0,18 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 25 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|-----|-----|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,5 | 6,6 | 0,9 | 88,9 | 0,008 | 0,7 | 0,1 | 0,075 | 251,25 | 12,5 | 135 | 0,225 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр голландский (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр голландский | 22 | 20 | 2,2 | 2 | 22 | 20 | 2,2 | 2 |
| Выход готовой продукции | | 20 | | 2 | | 20 | | 2 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Сыр зачистить от корок, клейма, остатков обертки, фольги, различных повреждений и нарезать на порции в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

- Цвет: от белого, до светло-желтого, однородный по всей массе

- Вкус: выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

- Запах: выраженный сырный

- Консистенция: эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,2 | 5,3 | 0,7 | 71,1 | 0,006 | 0,56 | 0,08 | 0,06 | 201 | 10 | 108 | 0,18 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,2 | 5,3 | 0,7 | 71,1 | 0,006 | 0,56 | 0,08 | 0,06 | 201 | 10 | 108 | 0,18 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Выход готовой продукции | | 15 | | 1,5 | | 20 | | 2 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Масло сливочное нарезать на порции в зависимости от выхода при подаче.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов
- Запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
- Консистенция: плотная, пластичная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 10,9 | 0,2 | 99,2 | 0,002 | 0 | 0,0068 | 0,15 | 3,6 | 0,08 | 4,5 | 0,03 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,2 | 14,5 | 0,3 | 132,2 | 0,002 | 0 | 0,009 | 0,2 | 4,8 | 0,1 | 6 | 0,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.2а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное (порциями)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, ЩД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Выход готовой продукции | | 12 | | 1,2 | | 20 | | 2 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Масло сливочное нарезать на порции в зависимости от выхода при подаче.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе
- Вкус: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов
- Запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
- Консистенция: плотная, пластичная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 12 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,1 | 8,7 | 0,2 | 79,3 | 0,001 | 0 | 0,0054 | 0,12 | 2,88 | 0,06 | 3,6 | 0,024 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,2 | 14,5 | 0,3 | 132,2 | 0,002 | 0 | 0,009 | 0,2 | 4,8 | 0,1 | 6 | 0,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВБД, НКД, ВКД,НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|----------------|----------------|------------------|-------------|------------------|----------------|----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 150 | 150 | 15 | 15 | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции (завтрак/ужин),г | | (75/75) | | (7,5/7,5) | | (100/100) | | (10/10) |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15 | | 200 | | 20 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|-------|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,9 | 1,5 | 72,5 | 352,5 | 0,24 | 0 | 0 | 1,95 | 34,5 | 49,5 | 130,5 | 3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|-----|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,8 | 2 | 96,6 | 470 | 0,32 | 0 | 0 | 2,6 | 46 | 66 | 174 | 4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.3а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВВД, НКД, ВКД, НВД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------------------|----------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 220 | 220 | 22 | 22 | 300 | 300 | 30 | 30 |
| Выход готовой продукции (завтрак/ужин),г | | (75/70/75) | | | | (100/100/100) | | (10/10/10) |
| Выход готовой продукции | | 220 | | 22 | | 300 | | 30 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,4 | 2,2 | 106,3 | 517 | 0,352 | 0 | 0 | 2,86 | 50,6 | 72,6 | 191,4 | 4,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 300

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|-----|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 23,7 | 3 | 144,9 | 705 | 0,48 | 0 | 0 | 3,9 | 69 | 99 | 261 | 6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб пшеничный (III вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ,ЩД, ВБД, НКД, ВКД,НБД,БМД

Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|------------------|----------------|------------------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 205 | 205 | 20,5 | 20,5 | 275 | 275 | 27,5 | 27,5 |
| Выход готовой продукции (завтрак/ужин),г | | (100/105) | | (10/10,5) | | (135/135) | | (13,5/13,5) |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 275 | | 27,5 |

* Химический состав представлен с распределением по приемам пищи.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
- Цвет: От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
- Вкус: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса
- Запах: Свойственные данному виду хлеба, без постороннего запаха
- Консистенция: Мякиш пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|---|---|-------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,2 | 2,1 | 99 | 481,88 | 0,328 | 0 | 0 | 2,665 | 47,15 | 67,65 | 178,4 | 4,1 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 275

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|---|---|-------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 21,7 | 2,8 | 132,8 | 646,3 | 0,44 | 0 | 0 | 3,575 | 63,25 | 90,75 | 239,3 | 5,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (1 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 70 | 70 | 7,0 | 7,0 | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Выход готовой продукции | | 70 | | 7,0 | | 100 | | 10,0 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,43 | 0,70 | 32,00 | 154 | 0,14 | 0 | 0,004 | 1,54 | 24,5 | 32,9 | 110,6 | 2,73 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,90 | 1,00 | 46,00 | 220 | 0,2 | 0 | 0,006 | 2,2 | 35 | 47 | 158 | 3,9 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.4а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (2 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД,НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 60 | 60 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | | 40 | | 0,4 | | 60 | | 0,6 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,96 | 0,40 | 18,40 | 88 | 0,08 | 0 | 0,0024 | 0,88 | 14 | 18,8 | 63,2 | 1,56 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,94 | 0,60 | 27,60 | 132 | 0,12 | 0 | 0,0036 | 1,32 | 21 | 28,2 | 94,8 | 2,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной (3 вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, ВБД, НКД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 | 0,5 | 0,5 | 70 | 70 | 0,7 | 0,7 |
| Выход готовой продукции | | 50 | | 0,5 | | 70 | | 0,7 |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При подаче хлеб нарезать на порционные куски в зависимости от выхода.

3. Правила оформления подачи блюд.

Хлеб подают аккуратно уложенным на тарелку.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – целые аккуратно нарезанные кусочки
- Цвет: от коричневого до темно-коричневого
- Вкус: с небольшой кислотностью, соответствует виду изделия,
- Запах: соответствует ржаному хлебу, без посторонних привкусов и запахов.
- Мякиш хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|-----|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,45 | 0,50 | 23,00 | 110 | 0,1 | 0 | 0,003 | 1,1 | 17,5 | 23,5 | 79 | 1,95 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,43 | 0,70 | 32,20 | 154 | 0,14 | 0 | 0,004 | 1,54 | 24,5 | 32,9 | 110,6 | 2,73 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД, ВВД, ВВД, НВД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,13 | 1,47 | 11,16 | 63 | 0,02 | - | - | 0,56 | 3,9 | 4,5 | | 0,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД ВВД, ВВД,НВД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,5 | 1,96 | 14,88 | 83 | 0,03 | - | - | 0,74 | 5,2 | 6 | | 0,28 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.6в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье сахарное**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ЩД ВВД, ВКД,НВД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Печенье сахарное | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче печенье порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке.«Печенье» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,88 | 2,45 | 18,6 | 104 | 0,03 | - | - | 0,93 | 6,5 | 7,5 | | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|------|------|--------------------------|----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,28 | 0,33 | 7,73 | 35 | 0,003 | - | 0,01 | 0,07 | 1,6 | 1 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД,НБД,БМДВ,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,42 | 0,5 | 11,6 | 53 | 0,005 | - | 0,5 | 0,1 | 2,4 | 1,5 | | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с фруктово-ягодными начинками | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,56 | 0,66 | 15,46 | 70 | 0,005 | - | 0,5 | 0,1 | 2,4 | 1,5 | | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,34 | 3,02 | 6,47 | 54 | 0,005 | - | 0,7 | 0,47 | 0,8 | 0,6 | | 0,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД, НБД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,51 | 4,53 | 9,71 | 82 | 0,008 | - | 1,1 | 0,7 | 1,2 | 0,9 | | 0,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

[Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД,НБД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,85 | 7,55 | 16,18 | 136 | 0,01 | - | 0,14 | 1,5 | 1,6 | 1,2 | | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.7а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВВД, ВВД,НВД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Вафли с жиросодержащими начинками | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче вафли порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на десертной тарелке. «Вафли с жиросодержащими начинками» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов.
- Запах – Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего запаха.
- Консистенция – плотная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,85 | 7,55 | 16,18 | 136 | 0,013 | - | 1,8 | 1,18 | 2 | 1,5 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВВД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,08 | 0,01 | 7,98 | 33 | - | - | - | - | 2,5 | 0,6 | | 0,14 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВВД, ВКД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,12 | 0,02 | 11,97 | 50 | - | - | - | - | 3,75 | 0,9 | | 0,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВБД, ВКД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке.

«Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,2 | 0,03 | 19,95 | 82 | - | - | - | - | 5 | 1,2 | | 0,28 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.8

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, ВВД, ВКД,БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Зефир | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче зефир порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Зефир» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – различный, без деформаций
- Цвет – свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.
- Вкус – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
- Запах – свойственный данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего запаха.
- Консистенция – слегка затяжистая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,2 | 0,03 | 19,95 | 82 | - | - | - | - | 6,25 | 1,5 | | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 10г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 10 | 10 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (10 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,01 | - | 7,94 | 32 | - | - | - | - | 0,4 | 0,2 | | 0,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 15 | 15 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,02 | - | 11,91 | 48 | - | - | - | - | 0,6 | 0,3 | | 0,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 20 | 20 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,02 | - | 15,88 | 64 | - | - | - | - | 0,8 | 0,4 | | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мармелад желейный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ВБД, ВКД, НБД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Мармелад желейный | 25 | 25 |

2. Технология приготовления

При подаче мармелад порционировать в зависимости от выхода или раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Мармелад желейный» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Цвет – соответствующий данному наименованию мармелада.
- Вкус – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса
- Запах – характерный для данного наименования мармелада, без постороннего запаха.
- Консистенция – студнеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|---|--------------------------|-----|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,03 | - | 19,85 | 80 | - | - | - | - | 1 | 0,5 | | 0,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 15г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый, х/о-порционирование-1% | 15,2 | 15 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.
- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (15 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|----|-----|--------------------------|------|---|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,08 | - | 10,74 | 41 | 0,03 | 0,97 | 26 | 0,1 | 4,08 | 0,92 | | 0,087 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ,

Источник рецептуры: Приказ Департамента ЗдЩД, НБД, ВБД, ВКДравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 20г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый, х/о-порционирование-1% | 20,3 | 20 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.
- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (20гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,1 | - | 14,32 | 55 | 0,004 | 0,3 | 34,7 | 0,14 | 5,44 | 1,22 | | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 25г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый, х/о-порционирование-1% | 25,4 | 25 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.

- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (25гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,13 | - | 17,5 | 69 | 0,005 | 1,62 | 43,3 | 0,18 | 6,81 | 1,53 | | 0,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №12.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Джем абрикосовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, ЩД, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 35г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Джем абрикосовый, х/о-порционирование-1% | 35,4 | 35 |

2. Технология приготовления

Джем выдать порционно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают в розетке. «Джем абрикосовый» - реализуют сразу после вскрытия упаковки.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней фруктами
- Цвет – золотисто-жёлтый.
- Вкус –кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем

- Запах – соответствующий абрикосам, из которых изготовлен джем.

- Консистенция –желейная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (35 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,18 | - | 25,06 | 97 | 0,007 | 2,27 | 60,7 | 0,25 | 9,53 | 2,14 | | 0,2 |

2.2 САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры свежие**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|--------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый | 61,5 | 60 | 6,15 | 6 | 71,5 | 70 | 7,15 | 7 |
| Или помидор свежий грунтовый | 71 | 60 | 7,1 | 6 | 82,5 | 70 | 82,5 | 7 |
| Выход готовой продукции | | 60 | | 6 | | 70 | | 7 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

Вымыть, нарезать на порции.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно укладывать на тарелку

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры имеют привлекательный вид , нарезаны не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска
- Цвет: красные, розовые, а так же желтый (для желтоплодных сортов)
- Вкус: свойственный свежим помидорам
- Запах: свежих помидоров
- Консистенция: упругая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|----|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,6 | 0,195 | 0,195 | 14,4 | - | 15,15 | 0,195 | 0,195 | 8,4 | 12 | 15,75 | 0,6 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-----|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,298 | 3,2 | 21 | - | 22,2 | 0,298 | 0,298 | 12,25 | 17,5 | 22,9 | 0,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурец свежий парниковый | 61,5 | 60 | 6,2 | 6 | 71,5 | 70 | 7,2 | 7 |
| Или огурец грунтовый неочищенный | 63,5 | 60 | 6,4 | 6 | 74 | 70 | 7,4 | 7 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Огурцы промыть, удалить плодоножки, верхушки и нарезать на порции. Подавать к мясным или рыбным блюдам.

3.Правила оформления подачи блюд. Аккуратно выкладывать порции

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска

- Цвет: свойственный сорту огурцов
- Вкус: свойственный свежим огурцам
- Запах: свежих огурцов
- Консистенция- форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7 | 0,018 | 4,2 | - | - | 10,2 | 8,4 | 18 | 0,3 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,49 | 0,07 | 1,33 | 8 | 0,021 | 4,9 | - | - | 11,9 | 9,8 | 21 | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.3

Наименование блюда: **Салат из моркови на растительном масле**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 67 | 54 | 6,7 | 5,4 | 78 | 62 | 7,8 | 6,2 |
| с 01.01-31.08 | 72 | 54 | 7,2 | 5,4 | 83 | 62 | 8,3 | 6,2 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход готовой продукции | 115 | | 1,15 | | 132 | | 1,32 | |

* Для диеты НКД готовить без сахара.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Морковь очистить, промыть, мелко нарезать, добавить сахар, растительное масло, перемешать, уложить горкой в тарелку.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь мелко нарезана, морковь и сахар равномерно перемешаны, салат уложен горкой
- Цвет: оранжевый
- Вкус: свойственный моркови с сахаром
- Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам
- Консистенция- мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 115 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,70 | 5,34 | 5,99 | 74 | 0,021 | 1,75 | - | - | 18,85 | 13,3 | 19,25 | 0,345 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 132 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,82 | 5,06 | 6,99 | 79 | 0,027 | 2,25 | - | - | 23,95 | 17,1 | 24,75 | 0,415 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.3а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11- 17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 67 | 54 | 6,7 | 5,4 | 78 | 62 | 7,8 | 6,2 |
| с 01.01-31.08 | 72 | 54 | 7,2 | 5,4 | 83 | 62 | 8,3 | 6,2 |
| Масло растительное рафинированное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Выход готовой продукции | | 115 | | 11,5 | | 133 | | 13,3 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Морковь очистить, промыть, мелко нарезать, добавить растительное масло, перемешать, уложить горкой в тарелку.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь мелко нарезана, салат уложен горкой
- Цвет: оранжевый
- Вкус: свойственный моркови
- Запах: продуктов, входящий в блюдо
- Консистенция - мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,7 | 7,34 | 3,99 | 84 | 0,021 | 1,75 | - | - | 18,85 | 13,3 | 19,25 | 0,345 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 96 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,82 | 9,06 | 4,99 | 100 | 0,027 | 2,25 | - | - | 23,95 | 17,1 | 24,75 | 0,415 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.4

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 56 | 45 | 5,6 | 4,5 | 66 | 53 | 6,6 | 5,3 |
| с 01.01-31.08 | 60 | 45 | 6,0 | 4,5 | 71 | 53 | 7,1 | 5,3 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Томатное пюре | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход готовой продукции | 78,8 | | 7,87 | | 89,8 | | 8,98 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Морковь отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом, в конце пассировки добавить томатное пюре. Морковь соединить с пассированным луком, сахар, прогреть и охладить.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5.о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 78,8 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,81 | 5,05 | 5,16 | 67 | 0,04 | 4,03 | - | - | 24,14 | 32,53 | 55,16 | 0,96 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 89,8 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,94 | 5,05 | 5,96 | 70 | 0,05 | 4,60 | - | - | 27,51 | 37,07 | 62,86 | 1,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.4а

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-11 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 71 | 57 | 7,1 | 5,7 | 85 | 68 | 8,5 | 6,8 |
| с 01.01-31.08 | 76 | 57 | 7,6 | 5,7 | 91 | 68 | 9,1 | 6,8 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход готовой продукции | 130,7 | | 13,07 | | 153,8 | | 15,38 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Морковь отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом, в конце пассировки добавить томатное пюре. Морковь соединить с пассированным луком, сахар, прогреть и охладить.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

- Цвет: продуктов, входящих в блюдо

- Вкус: продуктов, входящих в блюдо

- Запах: продуктов, входящих в блюдо

- Консистенция – мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 130,7 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,78 | 4,55 | 5,48 | 68 | 0,07 | 6,69 | - | - | 40,04 | 53,95 | 91,49 | 1,59 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 153,8 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,91 | 5,30 | 6,39 | 75 | 0,08 | 7,87 | - | - | 47,12 | 63,48 | 107,66 | 1,87 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурцы свежие парниковые или огурец грунтовый неочищенный | 56,2 | 55 | 5,62 | 5,5 | 66,4 | 65 | 6,64 | 6,5 |
| | 57,9 | 55 | 5,79 | 5,5 | 68,5 | 65 | 6,85 | 6,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД готовить без соли, НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Огурцы промыть, удалить плодоножки и верхушки, нарезать кружочками. При подаче посолить и полить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

- Цвет: свойственный сорту огурцов

- Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

- Запах: огурцов и растительного масла

- Консистенция – форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,36 | 5,05 | 1,39 | 53 | 0,17 | 57 | - | - | 131,1 | 79,8 | 240,12 | 3,42 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,43 | 4,72 | 1,59 | 50 | 0,2 | 66,5 | - | - | 152,95 | 93,10 | 280,14 | 3,99 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.5а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД,СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурцы свежие парниковые | 53 | 52 | 5,3 | 5,2 | 62,5 | 61 | 6,25 | 6,1 |
| или огурец грунтовый неочищенный | 55 | 52 | 5,5 | 5,2 | 64,3 | 61 | 6,43 | 6,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 1 | 10 | 1 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Огурцы промыть, удалить плодоножки и верхушки, нарезать кружочками. При подаче посолить и полить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

- Цвет: свойственный сорту огурцов

- Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

- Запах: огурцов и растительного масла

- Консистенция – форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,36 | 8,05 | 0,99 | 78 | 0,17 | 57 | - | - | 131,1 | 79,8 | 240,12 | 3,42 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,43 | 9,72 | 1,09 | 93 | 0,2 | 66,5 | - | - | 152,95 | 93,10 | 280,14 | 3,99 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы, яблок, чернослива с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БМД, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 | 70 | 56 | 7,0 | 5,6 |
| с 01.01-31.08 | 64 | 48 | 6,4 | 4,8 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 |
| Яблоко свежее | 12 | 8 | 1,2 | 0,8 | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 |
| Чернослив | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Сахар-песок | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Очищенную, припущенную до готовности и охлажденную свеклу, яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, мелко нарезать соломкой. Чернослив хорошо промыть, залить горячей водой, очистить от косточек, мелко нарезать дольками. Подготовленные продукты соединить, заправить сахаром и растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,94 | 5,08 | 10,62 | 91 | 0,11 | 51,85 | - | - | 253,32 | 198,18 | 285,36 | 9,61 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,09 | 4,76 | 12,39 | 96 | 0,13 | 60,49 | - | - | 295,54 | 231,21 | 332,92 | 11,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.6а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы, яблок, чернослива с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 | 70 | 56 | 7,0 | 5,6 |
| с 01.01-31.08 | 64 | 48 | 6,4 | 4,8 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 |
| Яблоко свежее | 12 | 8 | 1,2 | 0,8 | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 |
| Чернослив | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Очищенную, припущенную до готовности и охлажденную свеклу, яблоки, очищенные от кожицы и семенных коробочек, мелко нарезать соломкой. Чернослив хорошо промыть, залить горячей водой, очистить от косточек, мелко нарезать дольками. Подготовленные продукты соединить, заправить растительным маслом и перемешать.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,94 | 4,08 | 9,82 | 79 | 0,11 | 51,85 | - | - | 253,32 | 198,18 | 285,36 | 9,61 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,09 | 4,76 | 11,49 | 94 | 0,13 | 60,49 | - | - | 295,54 | 231,21 | 332,92 | 11,21 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 71,5 | 57 | 7,15 | 5,7 | 83 | 66 | 8,3 | 6,6 |
| с 01.01-31.08 | 76 | 57 | 7,6 | 5,7 | 88 | 66 | 8,8 | 6,6 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Подготовленную свеклу отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать соломкой. Перед подачей заправить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: Свёкла нарезана соломкой, аккуратно уложена горкой. Масло равномерно распределено
- Цвет: свёклы
- Вкус: свёклы и масла
- Запах: свёклы и масла
- Консистенция - форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,86 | 5,06 | 5,02 | 69 | 0,11 | 57 | - | - | 216,9 | 125,40 | 245,80 | 7,98 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,99 | 5,07 | 5,81 | 73 | 0,13 | 66,50 | - | - | 253,05 | 146,30 | 286,79 | 9,31 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 64 | 51 | 6,4 | 5,1 | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| с 01.01-31.08 | 68 | 51 | 6,8 | 5,1 | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Яблоко свежее | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 | 14,3 | 10 | 1,43 | 1 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Отваренную в кожуре свеклу охладить, очистить. Яблоки свежие промыть, очистить от кожицы и семенных коробочек. Подготовленные свеклу и яблоки нарезать соломкой, соединить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,81 | 5,37 | 5,52 | 73 | 0,13 | 55,8 | - | - | 174,24 | 102,48 | 190,62 | 9,11 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|----------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,94 | 5,1 | 6,44 | 75 | 0,15 | 65,1 | - | - | 203,28 | 119,56 | 222,39 | 10,63 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.8a

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 64 | 51 | 6,4 | 5,1 | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| с 01.01-31.08 | 68 | 51 | 6,8 | 5,1 | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Яблоко свежее | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 | 14,3 | 10 | 1,43 | 1 |
| Масло растительное рафинированное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции | 65 | | 6,5 | | 80 | | 8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Отваренную в кожуре свеклу охладить, очистить. Яблоки свежие промыть, очистить от кожицы и семенных коробочек. Подготовленные свеклу и яблоки нарезать соломкой, соединить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: все ингредиенты мелко нарезаны, уложены горкой.
- Цвет: входящих ингредиентов, преимущественно свекольный
- Вкус: умеренно сладкий, соответствует входящим компонентам
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- форма нарезки сохраняется. Консистенция мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 65г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,81 | 7,37 | 5,52 | 94 | 0,14 | 60,45 | - | - | 188,76 | 111,02 | 206,51 | 9,87 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,94 | 10,10 | 6,44 | 120 | 0,17 | 74,4 | - | - | 232,32 | 136,64 | 254,16 | 12,15 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.9

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 58 | 46 | 5,8 | 4,6 | 68 | 54 | 6,8 | 5,4 |
| с 01.01-31.08 | 61,5 | 46 | 6,15 | 4,6 | 72 | 54 | 7,2 | 5,4 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Томатное пюре или помидоры свежие грунтовые | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НКД готовить без сахара.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Свеклу отварить, очистить от кожицы и измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом, затем добавить томатное пюре или мелко нарезанные свежие помидоры (для диет ЩД, НБД, НКД). Свеклу соединить с пассированным луком, добавить разведенную лимонную кислоту, сахар, прогреть и охладить.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,91 | 5,05 | 6,11 | 73 | 0,17 | 40,32 | - | - | 229,44 | 177,78 | 364,74 | 10,61 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,06 | 5,05 | 7,05 | 77 | 0,20 | 47,04 | - | - | 267,68 | 207,41 | 425,53 | 12,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.9а

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 58 | 46 | 5,8 | 4,6 | 68 | 54 | 6,8 | 5,4 |
| с 01.01-31.08 | 61,5 | 46 | 6,15 | 4,6 | 72 | 54 | 7,2 | 5,4 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 55 | | 5,5 | | 60 | | 6 | |

* Для диет НКД готовить без сахара.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Свеклу отварить, очистить от кожицы и мелко измельчить. Лук репчатый нашинковать и пассировать с растительным маслом. Свеклу соединить с пассированным луком, прогреть и охладить.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 55 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,84 | 5,07 | 4,95 | 69 | 0,16 | 36,96 | - | - | 210,32 | 162,97 | 334,35 | 9,73 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,98 | 5,08 | 5,73 | 73 | 0,17 | 40,32 | - | - | 229,44 | 177,78 | 364,74 | 10,61 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.10

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 94 | 75 | 9,4 | 7,5 | 110 | 88 | 1,10 | 8,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока, добавить сахар. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,46 | 5,36 | 4,99 | 74 | 0,16 | 194,70 | - | - | 224,22 | 90,96 | 165,66 | 3,07 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,71 | 5,10 | 5,83 | 76 | 0,19 | 227,15 | - | - | 261,59 | 106,12 | 193,27 | 3,58 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.10

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

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 94 | 75 | 9,4 | 7,5 | 110 | 88 | 1,10 | 8,8 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Выход готовой продукции | 65 | | 6,5 | | 75 | | 7,5 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту перетереть. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 65г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,46 | 8,36 | 4,09 | 97 | 0,18 | 210,93 | - | - | 242,9 | 98,54 | 179,47 | 3,32 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,71 | 9,10 | 4,83 | 108 | 0,20 | 243,38 | - | - | 280,28 | 113,70 | 207,08 | 3,83 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты и моркови

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от

11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная свежая | 94 | 75 | 9,4 | 7,5 | 110 | 88 | 1,10 | 8,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

*Для диеты НБД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Овощи предварительно перебрать, промыть. Подготовленную мелко шинкованную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока, добавить сахар. Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой (или натереть на терке), соединить с капустой, заправить растительным маслом, перемешать и уложить горкой в тарелку.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь и капусто мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,46 | 4,36 | 4,99 | 65 | 0,16 | 194,70 | - | - | 224,22 | 90,96 | 165,66 | 3,07 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,71 | 5,10 | 5,83 | 76 | 0,19 | 227,15 | - | - | 261,59 | 106,12 | 193,27 | 3,58 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 76 | 61 | 7,6 | 6,1 | 90 | 72 | 9,0 | 7,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Яблоко свежее | 10,5 | 9 | 1,05 | 0,9 | 11,5 | 10 | 1,15 | 1,0 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диеты НБД готовить без соли

** Для НКД и СД готовить без сахара, соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Подготовленную капусту растереть с солью и лимонной кислотой, отжать от сока (или прогреть при постоянном помешивании и охладить). Очищенную морковь мелко нашинковать соломкой. Яблоки без семенных коробочек мелко нарезать. Овощи соединить с яблоками, заправить сахаром, растительным маслом и перемешать.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь, яблоко и капуста мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.
- Цвет: продуктов, входящих в состав.
- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый
- Запах: продуктов, входящий в салат
- Консистенция- сочная, хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,2 | 5,3 | 5,1 | 74 | 0,1 | 194,7 | - | - | 224,2 | 90,9 | 165,6 | 3,0 |
| 5 | 8 | 9 | | 6 | 0 | - | - | 2 | 6 | 6 | 7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,46 | 5,12 | 6,06 | 76 | 0,19 | 227,15 | - | - | 261,59 | 106,12 | 193,27 | 3,58 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.11а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты, моркови и яблок с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 76 | 61 | 7,6 | 6,1 | 90 | 72 | 9,0 | 7,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11,5 | 9 | 1,15 | 0,9 | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Яблоко свежее | 10,5 | 9 | 1,05 | 0,9 | 11,5 | 10 | 1,15 | 1,0 |
| Сахар-песок | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 75 | | 7,5 | |

* Для диеты НБД готовить без соли

** Для НКД и СД готовить без сахара, соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Подготовленную капусту растереть с солью и лимонной кислотой, отжать от сока (или прогреть при постоянном помешивании и охладить). Очищенную морковь мелко нашинковать соломкой. Яблоки без семенных коробочек мелко нарезать. Овощи соединить с яблоками, заправить сахаром, растительным маслом и перемешать.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь, яблоко и капуста мелко нарезаны, равномерно перемешаны с солью, сахаром и маслом и аккуратно уложены горкой.

- Цвет: продуктов, входящих в состав.

- Вкус: продуктов, входящих в состав, умеренно соленый

- Запах: продуктов, входящий в салат

- Консистенция- сочная, хрустящая

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,25 | 8,38 | 5,19 | 101 | 0,16 | 194,70 | - | - | 224,22 | 90,96 | 165,66 | 3,07 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 75 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,46 | 10,12 | 6,06 | 121 | 0,19 | 227,15 | - | - | 261,59 | 106,12 | 193,27 | 3,58 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет овощной с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|--|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | |
| Картофель свежий молодой | 16,5 | 13 | 1,65 | 1,3 | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 | |
| с 01.09-30.10 | 17,5 | 13 | 1,75 | 1,3 | 20 | 15 | 2,0 | 1,5 | |
| с 01.11-31.12 | 19 | 13 | 1,9 | 1,3 | 21,5 | 15 | 2,15 | 1,5 | |
| с 01.01-28.02 | 20 | 13 | 2,0 | 1,3 | 23 | 15 | 2,3 | 1,5 | |
| с 01.03-31.08 | 22 | 13 | 2,2 | 1,3 | 25 | 15 | 2,5 | 1,5 | |
| Свекла свежая | | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 | 20 | 16 | 2,0 | 1,6 | |
| с 01.01-31.08 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 | 21,5 | 16 | 2,15 | 1,6 | |
| Морковь свежая | | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | |
| с 01.01-31.08 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | |
| Горошек зеленый консервированный | 12,5 | 8 | 1,25 | 0,8 | 14 | 9 | 1,4 | 0,9 | |
| Лук зеленый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 6,5 | 5 | 0,65 | 0,5 | |
| Огурцы маринованные | 11 | 6 | 1,1 | 0,6 | 13 | 7 | 1,3 | 0,7 | |
| Яблоко свежее | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Отварные: картофель, морковь, свеклу очистить, нарезать мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный прогреть в отваре, охладить, отвар слить. Очищенные огурцы маринованные, подготовленный зеленый лук, яблоки, очищенные от семенных гнезд, мелко нарезать. Овощи соединить, при подаче заправить растительным маслом и перемешать.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: овощи нарезаны мелкими кубиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом
- Консистенция: мягкая, сочная
- Цвет: продуктов, входящих в винегрет
- Вкус: продуктов, входящих в винегрет
- Запах: продуктов, входящих в винегрет

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,95 | 4,98 | 5,31 | 70 | 0,30 | 79,5 | - | - | 201,30 | 128,10 | 241,02 | 5,28 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,11 | 4,65 | 6,19 | 71 | 70,35 | 92,75 | - | - | 234,85 | 149,45 | 281,19 | 6,16 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих помидоров**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый | 53,2 | 52 | 5,32 | 5,2 | 61,3 | 61 | 6,13 | 6,1 |
| или помидор свежий грунтовый | 61,3 | 52 | 6,13 | 5,2 | 72 | 61 | 7,2 | 6,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар-песок | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и лимонной кислоты.

** Для диеты НКД и СД готовить без сахара, соли и лимонной кислоты.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования .

Помидоры промыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими пластинками. При подаче полить заправкой для салатов.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры равномерно нарезаны, заправка равномерно распределена

- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,57 | 5,10 | 2,38 | 59 | 0,33 | 122,52 | - | - | 105,48 | 106,74 | 197,28 | 5,05 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,67 | 5,12 | 2,82 | 62 | 0,39 | 142,94 | - | - | 123,06 | 124,53 | 230,16 | 5,89 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих помидоров**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, ФКУ, , БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Помидор свежий парниковый или помидор свежий грунтовый | 53,2 | 52 | 5,32 | 5,2 | 61,3 | 61 | 6,13 | 6,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Сахар-песок | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и лимонной кислоты.

** Для диет НКД и СД готовить без сахара, соли и лимонной кислоты.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования .

Помидоры промыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими пластинками. При подаче полить заправкой для салатов.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: помидоры равномерно нарезаны, заправка равномерно распределена
- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,57 | 8,10 | 1,98 | 84 | 0,33 | 122,52 | - | - | 105,48 | 106,74 | 197,28 | 5,05 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,67 | 10,12 | 2,32 | 105 | 0,39 | 142,94 | - | - | 123,06 | 124,53 | 230,16 | 5,89 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Горошек зеленый консервированный | 39 | 25 | 3,9 | 2,5 | 46 | 30 | 4,6 | 3,0 |
| Выход готовой продукции | 25 | | 2,5 | | 30 | | 3,0 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования..

Банки с консервированным горошком проверить на бомбаж, промыть, вскрыть. Зеленый горошек прогреть в бульоне, жидкость слить и отпустить порционно, в зависимости от выхода.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна целые, без примесей
- Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый
- Вкус: натуральный, свойственный гороху
- Запах: гороха
- Консистенция- мягкая, неоднородная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 25г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,78 | 0,05 | 1,63 | 10 | 0,019 | 1,95 | 19 | 0,005 | 5 | 4,75 | 15,8 | 0,323 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 30г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|-------|--------------------------|-----|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,93 | 0,06 | 1,95 | 12 | 0,023 | 2,34 | 22,8 | 0,006 | 6 | 5,7 | 18,9 | 0,387 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной**

Показано на диеты: ОВД,МВ, БГД,, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 | 69 | 55 | 6,9 | 5,5 |
| с 01.01-31.08 | 56 | 42 | 5,6 | 4,2 | 74 | 55 | 7,4 | 5,5 |
| Масса припущенной моркови | - | 38 | - | 3,8 | - | 44 | - | 4,4 |
| Яблоко свежее | 12 | 8 | 1,2 | 0,8 | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 |
| Чернослив | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| набухание, привар | - | 10 | - | 1,0 | - | 12 | - | 1,2 |
| Сахар-песок | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Сметана 20% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования .

Морковь очистить, промыть, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды. В конце припускания добавить сахар, размоченный и нарезанный чернослив, яблоки нарезанные ломтиками, без кожицы и семенных гнезд. Овощи охладить. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоко ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены сметаной
- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, хрустящая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,84 | 0,92 | 8,65 | 48 | 0,29 | 25,70 | - | - | 207,30 | 279,96 | 336,72 | 6,39 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,07 | 1,16 | 10,35 | 58 | 0,34 | 29,99 | - | - | 241,85 | 326,62 | 392,84 | 7,46 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.15а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови, яблок, чернослива со сметаной**

Показано на диеты: ОВД,СД, МВ, БГД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|---------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 53 | 42 | 5,3 | 4,2 | 69 | 55 | 6,9 | 5,5 |
| с 01.01-31.08 | 56 | 42 | 5,6 | 4,2 | 74 | 55 | 7,4 | 5,5 |
| Масса припущенной моркови | - | 38 | - | 3,8 | - | 44 | - | 4,4 |
| Яблоко свежее | 12 | 8 | 1,2 | 0,8 | 13 | 9 | 1,3 | 0,9 |
| Чернослив | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| набухание, привар | - | 10 | - | 1,0 | - | 12 | - | 1,2 |
| Сметана 20% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования .

Морковь очистить, промыть, нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды. В конце припускания добавить размоченный и нарезанный чернослив, яблоки нарезанные ломтиками, без кожицы и семенных гнезд. Овощи охладить. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоко ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены сметаной
- Цвет: продуктов, входящих в салат
- Вкус: продуктов, входящих в салат
- Запах: продуктов, входящих в салат
- Консистенция- мягкая, хрустящая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,84 | 0,92 | 7,65 | 44 | 0,29 | 25,70 | - | - | 207,30 | 279,96 | 336,72 | 6,39 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,07 | 1,16 | 9,35 | 54 | 0,34 | 29,99 | - | - | 241,85 | 326,62 | 392,84 | 7,46 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

сточник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от

11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Горошек зеленый консервированный | 85 | 55 | 8,5 | 5,5 | 99 | 64 | 9,9 | 6,4 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6,0 | | 70 | | 7,0 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Банки с горошком промыть, протереть. Зеленый горошек довести до кипения в отваре и откинуть на дуршлаг. При подаче заправить растительным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна целые, без примесей, равномерное перемешано с маслом
- Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый
- Вкус: натуральный, свойственный гороху
- Запах: гороха
- Консистенция- мягкая, неоднородная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,74 | 5,11 | 3,64 | 47 | 0,63 | 66 | - | - | 128,70 | 124,80 | 359,70 | 4,10 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,98 | 6,12 | 4,16 | 57 | 0,74 | 77 | - | - | 150,15 | 145,60 | 419,65 | 4,79 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный в молочном соусе**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Зеленый горошек (консервированный) | 71 | 46 | 7,1 | 4,6 | 83 | 54 | 8,3 | 5,4 |
| Масса припущенного горошка | - | 46 | - | 4,6 | - | 54 | - | 5,4 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,0% ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Мука пшеничная 1с. | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масса готового соуса | - | 15 | - | 1,5 | - | 17 | - | 1,7 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6,0 | | 70 | | 7,0 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Банки с горошком промыть, протереть, вскрыть, содержимое выложить в посуду и нагреть до кипения при закрытой крышке, затем бульон слить. Готовый соус ввести в кипящий горошек, прогреть на водяной бане до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: зерна горошка целые, равномерно перемешаны с соусом, уложены горкой
- Цвет: продуктов, входящих в состав
- Вкус: продуктов, входящих в состав
- Запах: продуктов, входящих в состав
- Консистенция- соус однородный, горошек мягкий

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,91 | 0,89 | 4,42 | 34 | 0,04 | 3,72 | 0,05 | 0,08 | 24,14 | 10,62 | 41,63 | 0,62 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,23 | 1,04 | 5,16 | 39 | 0,05 | 4,37 | 0,06 | 0,10 | 27,73 | 12,39 | 48,35 | 0,73 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из свеклы**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 106 | 85 | 10,6 | 8,5 | 160 | 128 | 16,0 | 12,8 |
| с 01.01-31.08 | 113 | 85 | 11,3 | 8,5 | 171 | 128 | 17,1 | 12,8 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 79 | | 7,9 | | 119 | | 11,9 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Мука пшеничная в/с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Вода или отвар овощной | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готового соуса | | 26 | | 2,6 | | 39 | | 3,9 |
| Выход готовой продукции | 100 | | 10 | | 150 | | 15 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Свеклу отварить, очистить от кожицы, протереть в горячем виде, добавить молочный горячий соус и прогреть 5-7 минут на водяной бане при температуре 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная
-

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,44 | 2,80 | 12,48 | 85 | 0,29 | 67,2 | - | - | 382,40 | 296,30 | 607,90 | 17,69 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|--------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,66 | 4,20 | 18,72 | 128 | 0,44 | 100,80 | - | - | 573,60 | 444,45 | 911,85 | 26,54 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.18а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из свеклы**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 65 | 52 | 6,5 | 5,2 | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| с 01.01-31.08 | 69,4 | 52 | 6,94 | 5,2 | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 48 | | 4,8 | | 55 | | 5,5 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мука пшеничная в/с | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода или отвар овощной | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | | 15 | | 1,5 | | 18 | | 1,8 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6,0 | | 70 | | 7,0 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Свеклу отварить, очистить от кожицы, протереть в горячем виде, добавить молочный горячий соус и прогреть 5-7 минут на водяной бане при температуре 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,46 | 1,68 | 7,49 | 50 | 0,17 | 40,32 | - | - | 229,44 | 177,78 | 364,74 | 10,61 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,71 | 1,96 | 8,74 | 60 | 0,20 | 47,04 | - | - | 267,68 | 207,41 | 425,53 | 12,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8.19

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

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 106 | 85 | 10,6 | 8,5 | 160 | 128 | 16,0 | 12,8 |
| с 01.01-31.08 | 113 | 85 | 11,3 | 8,5 | 171 | 128 | 17,1 | 12,8 |
| Масса отварной протертой свёклы | | 76 | | 7,6 | | 114 | | 11,4 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная в/с | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода или отвар овощной | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готового соуса | | 26 | | 2,6 | | 39 | | 3,9 |
| Выход готовой продукции | | | 100 | | | | 150 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Подготовленную морковь тушить в небольшом количестве воды до готовности (30-40 минут), затем протереть в горячем виде, добавить густой молочный соус и тщательно перемешать. Пюре прогреть в течение 5-7 минут на водяной бане или на плите до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку и варить при слабом кипении 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: равномерно перетертое
- Цвет: продуктов, входящих в пюре
- Вкус: продуктов, входящих в пюре
- Запах: продуктов, входящих в пюре
- Консистенция- однородная, равномерная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,88 | 3,5 | 8,46 | 72 | 0,53 | 51,20 | - | - | 306,40 | 412,80 | 700 | 12,21 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|--------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,82 | 5,25 | 12,69 | 108 | 0,80 | 76,80 | - | - | 459,60 | 619,20 | 1050 | 18,32 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №8.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из кабачков**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 1-3 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кабачки | 65,7 | 44 | 6,57 | 4,4 | 77,7 | 52 | 7,77 | 5,2 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 11,3 | 9 | 1,13 | 0,9 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 13,4 | 10 | 1,34 | 1,0 |
| Масло растительное рафинированное | 2,2 | 2,2 | 0,22 | 0,22 | 2,6 | 2,6 | 0,26 | 0,26 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Помидор свежий парниковый или помидор свежий грунтовый | 5,2 | 5 | 0,52 | 0,5 | 6,2 | 6 | 0,62 | 0,6 |
| | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7,1 | 6 | 0,71 | 0,6 |
| Вода питьевая | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6,0 | | 70 | | 7,0 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Кабачки очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Морковь очистить, промыть, мелко нарезать (или натереть на терке) и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Лук репчатый очистить, промыть, мелко нарезать. Помидоры промыть, нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый и помидоры пассировать в растительном масле. Подготовленные овощи соединить, добавить соль, вымешать и тушить на слабом огне в течение 3-5 минут до готовности. При подаче можно посыпать свежей зеленью, увеличив выход, пищевую и энергетическую ценность готового блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 14°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: продуктов, входящих в блюдо
- Запах: продуктов, входящих в блюдо
- Консистенция – мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,54 | 2,39 | 3,29 | 40 | 0,14 | 33,14 | - | - | 108,96 | 79,14 | 136,74 | 3,65 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,63 | 2,79 | 3,84 | 47 | 0,17 | 38,66 | - | - | 127,12 | 92,33 | 159,53 | 4,26 |

2.3 СУПЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вода питьевая | 221 | 221 | 22,1 | 22,1 | 315 | 315 | 31,5 | 31,5 |
| Крупа перловая | 10 | 10 | 1 | 1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 45 | 36 | 4,5 | 3,6 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 48 | 36 | 4,8 | 3,6 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 51,5 | 36 | 5,15 | 3,6 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | 4 | 2,6 | 55,5 | 36 | 5,55 | 3,6 |
| с 01.03-31.08 | 43,5 | 26 | 4,35 | 2,6 | 60 | 36 | 6 | 3,6 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 | 22,5 | 18 | 2,25 | 1,8 |
| с 01.01-31.08 | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 | 24 | 18 | 2,4 | 1,8 |
| Лук репчатый | 3 | 2,5 | 0,3 | 0,25 | 4 | 3,5 | 0,4 | 0,35 |
| Огурцы консервированные | 27 | 15 | 2,7 | 1,5 | 38 | 21 | 3,8 | 2,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | 250/5 | | 25/0,5 | | 350/8 | | 35/0,8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Перловую крупу перебрать, промыть, залить кипящей водой, варить на слабом огне до полуготовности в течение 30-40 минут, затем воду слить, крупу залить мясным бульоном или водой и варить 10-15 минут, добавить мелко нарезанный картофель, мелко нарезанные пассированные репчатый лук и морковь. Через 5-10 минут добавить припущенные маринованные огурцы (предварительно очищенные и нарезанные соломкой), соль и варить до готовности. При отпуске заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы – без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Овощи не переварены.

- Цвет: жира на поверхности – желтый, овощей- натуральный
- Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
- Запах: продуктов, входящий в рассольник
- Консистенция- моркови, картофеля и лука – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Мg | Р | Fe |
| 1,93 | 3,44 | 12,46 | 89 | 0,045 | 7,44 | 0,01 | 0,03 | 38,3 | 17,9 | 36,8 | 0,5 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Мg | Р | Fe |
| 2,75 | 4,14 | 17,46 | 119 | 0,06 | 10,4 | 0,02 | 0,03 | 55 | 25,5 | 52,2 | 0,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.16

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

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Картофель свежий молодой | 79 | 63 | 7,9 | 6,3 | 110 | 88 | 11 | 8,8 |
| с 01.09-31.10 | 84 | 63 | 8,4 | 6,3 | 118 | 88 | 11,8 | 8,8 |
| с 01.11-31.12 | 90 | 63 | 9 | 6,3 | 126 | 88 | 12,6 | 8,8 |
| с 01.01-28.02 | 97 | 63 | 9,7 | 6,3 | 136 | 88 | 13,6 | 8,8 |
| с 01.03-31.08 | 105 | 63 | 10,5 | 6,3 | 147 | 88 | 14,7 | 8,8 |
| Горох лущеный | 20,2 | 20 | 20,2 | 2 | 28,3 | 28 | 2,83 | 2,8 |
| Вода питьевая или отвар овощной | 165 | 165 | 16,5 | 16,5 | 230 | 230 | 23 | 23 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 350 | | 35 | |

Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть.

Горох перебрать, промыть, заложить в холодную воду на 3-4 часа, варить в этом же бульоне до размягчения, затем добавить нарезанный кубиками картофель, пассированные в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла морковь, лук репчатый и варить до готовности, затем добавить кипяченую воду или овощной отвар, соль и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части – картофель, нарезанный кубиками;
- **Цвет**– светло-желтый (горчичный), овощей – натуральный, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – характерный для смеси гороха и овощей с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, в меру соленый;
- **Консистенция** картофеля – мягкая, гороха лущеного – пюреобразная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,08 | 3,91 | 24,05 | 156 | 0,26 | 13,5 | 0,02 | 0,05 | 40,5 | 38,2 | 91,06 | 2,05 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|------|------|------|-----------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Мg | Р | Fe |
| 8,5 | 5,51 | 33,64 | 219 | 0,36 | 18,8 | 0,02 | 0,06 | 56 | 53,34 | 126,72 | 2,86 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.11в

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

Показано на диеты: ОВД, СД***, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж | 85 | 85 | 8,5 | 8,5 | 105 | 105 | 10,5 | 10,5 |
| Вода питьевая | 150 | 150 | 15 | 15 | 190 | 190 | 19 | 19 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,01 | 0,01 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Крупа рисовая | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| или кукурузная | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| или хлопья овсяные «Геркулес» | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| или манная | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| или крупа ячневая | 20 | 20 | 2 | 2 | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| или крупа гречневая | 20 | 20 | 2 | 2 | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| или крупа перловая | 20 | 20 | 2 | 2 | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| или пшено | 20 | 20 | 2 | 2 | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 | 2,9 | 2,9 | 0,29 | 0,29 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 300 | | 30 | |

*Химический состав рассчитан на суп с крупой ячневой.

** Для диеты НБД готовить без соли.

* ** Для диет НКД и СД готовить с гречневой крупой без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой стружкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

3.Правила оформления подачи блюд. Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** –в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное;

- **Цвет** – жидкой части – белый с кремовым оттенком, на поверхности – слой желтого сливочного масла;
- **Вкус**–сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп ;
- **Запах**- кипяченого молока, продуктов, входящих в суп;
- **Консистенция** - в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 250г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|-------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 4,09 | 4,72 | 18,61 | 135 | 0,08 | 1,1 | 0,026 | 0,024 | 126 | 23,5 | 146 | 0,43 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 300г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 3,65 | 3,83 | 14,77 | 108 | 0,1 | 1,36 | 0,03 | 0,03 | 155,6 | 28,7 | 177,7 | 0,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.10

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 86 | 86 | 8,6 | 8,6 | 103 | 103 | 10,3 | 10,3 |
| Вода питьевая | 150 | 150 | 15 | 15 | 185 | 185 | 18,5 | 18,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Сахар- песок | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Макаронные изделия в/с (вермишель) | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 | 2,9 | 2,9 | 0,29 | 0,29 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 300 | | 30 | |

* Для диеты НБД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности 15-20 минут, воду сливают. Макароны закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

3.Правила оформления подачи блюд. Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношения соответствует рецептуре;
- **Цвет** – молочно-белый, сливочного масла – желтый;
- **Вкус, запах** – молочно-мучнистый, сладковатый, в меру соленый, с привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** макаронных изделий – хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 250г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,6 | 4,74 | 18,87 | 137 | 0,06 | 1,1 | 0,02 | 0 | 115,26 | 16,65 | 94,65 | 0,37 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 300г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5,54 | 5,7 | 22,8 | 154 | 0,08 | 1,33 | 0,03 | 0 | 138,5 | 20,5 | 113,6 | 0,45 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гречневый протертый суп вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МД, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вода питьевая | 225 | 225 | 22,5 | 22,5 | 315 | 315 | 31,5 | 31,5 |
| Крупа гречневая | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Картофель свежий молодой | 59 | 47 | 5,9 | 4,7 | 83 | 66 | 8,3 | 6,6 |
| с 01.09-31.10 | 63 | 47 | 6,3 | 4,7 | 88 | 66 | 8,8 | 6,6 |
| с 01.11-31.12 | 67 | 47 | 6,7 | 4,7 | 95 | 66 | 9,5 | 6,6 |
| с 01.01-28.02 | 73 | 47 | 7,3 | 4,7 | 102 | 66 | 10,2 | 6,6 |
| с 01.03-31.08 | 79 | 47 | 7,9 | 4,7 | 110 | 66 | 11 | 6,6 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| с 01.01-31.08 | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 | 18 | 13 | 1,8 | 1,3 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | 250/5 | | 25/0,5 | | 350/8 | | 35/0,8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Крупу гречневую промыть, заложить в кипящую воду, варить на слабом огне до готовности. Полученный отвар процедить, крупу протереть. Отвар с протертой крупой оставить на краю плиты. Картофель и морковь очистить, промыть, мелко нашинковать и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем протереть. Лук пассировать с добавлением сливочного масла (для диеты ЩД лук предварительно бланшировать). Протертые овощи смешать с крупяным отваром, добавить соль и довести до кипения. При подаче готовый суп заправить сметаной.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде с прокипяченной сметаной. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: овощи и гречневая крупа полностью разварены
- Цвет: характерный для рецептурных компонентов
- Вкус: умеренно соленый, характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов
- Запах: характерный для рецептурных компонентов
- Консистенция- пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,98 | 3,20 | 13,53 | 115 | 0,07 | 11,62 | - | - | 46,39 | 43,51 | 78,03 | 1,44 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,21 | 4,68 | 23,18 | 163 | 0,097 | 16,32 | - | - | 65,62 | 60,76 | 109,53 | 2,006 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №1.12

Наименование блюда: **Свекольник вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | Нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 75 | 60 | 7,5 | 6 | 105 | 84 | 10,5 | 8,4 |
| с 01.01-31.08 | 80 | 60 | 8 | 6 | 112 | 84 | 11,2 | 8,4 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 30 | 24 | 3 | 2,4 |
| с 01.01-31.08 | 27 | 20 | 2,7 | 2 | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Картофель свежий молодой | | | | | | | | |
| с 01.09-31.10 | 54 | 43 | 5,4 | 4,3 | 75 | 60 | 7,5 | 6 |
| с 01.11-31.12 | 58 | 43 | 5,8 | 4,3 | 80 | 60 | 8 | 6 |
| с 01.11-31.12 | 62 | 43 | 6,2 | 4,3 | 86 | 60 | 8,6 | 6 |
| с 01.01-28.02 | 66 | 43 | 6,6 | 4,3 | 92 | 60 | 9,2 | 6 |
| с 01.03-31.08 | 72 | 43 | 7,2 | 4,3 | 100 | 60 | 10 | 6 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Вода питьевая или бульон овощной | 210 | 210 | 21 | 21 | 290 | 290 | 29 | 29 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 350 | | 35 | |

* Для диеты НБД готовить без соли

** Для диеты НКД готовить без сахара и соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, тщательно промыть. Морковь, репчатый лук мелко шинковать и пассировать с добавлением растительного масла, в конце добавить томат. Картофель нарезать брусочками, дольками, или кубиками, заложить в кипящий овощной бульон или воду и варить 10-15 минут, затем добавить нарезанную вареную свеклу, пассированные овощи с томатом, за 5-10 минут до готовности добавить сахар, соль. При подаче суп заправить сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной свежей зеленью, соответственно увеличив выход, пищевую и энергетическую ценность готового блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки(свекла, морковь, лук- соломкой, картофель-брусочками)

- Цвет: малиново-красный, жира на поверхности- оранжевый
- Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый
- Запах: свойственный овощам
- Консистенция: свекла и овощи-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 250г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,33 | 4,58 | 17,40 | 117 | 0,09 | 12,51 | - | - | 90,5 | 20,66 | 91,33 | 1,46 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,30 | 6,62 | 24,39 | 165 | 0,123 | 16,73 | - | - | 123,9 | 27,25 | 125,07 | 1,993 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-----------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 50 | 40 | 5 | 4 | 70 | 56 | 7 | 5,6 |
| с 01.01-31.08 | 53 | 40 | 5,3 | 4 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 |
| Капуста белокочанная х/о-20% | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 |
| Картофель свежий молодой | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 | 2,7 | 2 | 37 | 28 | 3,7 | 2,8 |
| с 01.11-31.12 | 29 | 20 | 2,9 | 2 | 40 | 28 | 4 | 2,8 |
| с 01.01-28.02 | 31 | 20 | 3,1 | 2 | 43 | 28 | 4,3 | 2,8 |
| с 01.03-31.12 | 33 | 20 | 3,3 | 2 | 47 | 28 | 4,7 | 2,8 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 16,5 | 13 | 1,65 | 1,3 | 22,5 | 18 | 2,25 | 1,8 |
| с 01.01-31.08 | 17,5 | 13 | 1,75 | 1,3 | 24 | 18 | 2,4 | 1,8 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1 | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода питьевая или бульон овощной | 200 | 200 | 20 | 20 | 280 | 280 | 28 | 28 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход готовой продукции: | 250/5 | | 25/0,5 | | 350/8 | | 35/0,8 | |

* Для диеты НБД готовить без томата и соли.

** Для диеты НКД готовить без сахара, томата и соли.

*** Для диеты БМГД готовить без сметаны.

**** Для диеты БГД готовить без томатной пасты.

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассеровать с растительным маслом, в конце добавить томатное пюре. В кипящий бульон или воду заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)
- **Цвет** – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам
- **Консистенция** свеклы и овощей – мягкая, капусты – упругая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,84 | 6,16 | 12,68 | 112 | 0,119 | 34,43 | 2,008 | - | 68,01 | 14,18 | 70,54 | 1,194 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,63 | 8,83 | 17,47 | 158 | 0,166 | 48,14 | 2,808 | - | 93,43 | 19,62 | 97,3 | 1,663 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВВД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Раскладка блюда, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 50 | 40 | 5 | 4 | 70 | 56 | 7 | 5,6 |
| с 01.01-31.08 | 53 | 40 | 5,3 | 4 | 75 | 56 | 7,5 | 5,6 |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 |
| Картофель свежий | | | | | | | | |
| молодой | 25 | 20 | 2,5 | 2 | 35 | 28 | 3,5 | 2,8 |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 | 2,7 | 2 | 37 | 28 | 3,7 | 2,8 |
| с 01.11-31.12 | 29 | 20 | 2,9 | 2 | 40 | 28 | 4 | 2,8 |
| с 01.01-28.02 | 31 | 20 | 3,1 | 2 | 43 | 28 | 4,3 | 2,8 |
| с 01.03-31.12 | 33 | 20 | 3,3 | 2 | 47 | 28 | 4,7 | 2,8 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 16,5 | 13 | 1,65 | 1,3 | 22,5 | 18 | 2,25 | 1,8 |
| с 01.01-31.08 | 17,5 | 13 | 1,75 | 1,3 | 24 | 18 | 2,4 | 1,8 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1 | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Бульон куриный к-р № 1.0 | 200 | 200 | 20 | 20 | 280 | 280 | 2,8 | 2,8 |
| Выход | 250 | | 25 | | 350 | | 35 | |

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассировать с растительным маслом. В кипящий куриный бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, натертую на терке вареную свеклу и варить до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)
- **Цвет** – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам
- **Консистенция** свеклы и овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|--------|-------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,71 | 5,16 | 10,01 | 92 | 0,481 | 94,55 | 1,712 | - | 896,5 | 154,54 | 511,5 | 33,971 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,42 | 7,23 | 13,77 | 128 | 0,803 | 157,2 | 2,996 | - | 1547,3 | 265,5 | 873,4 | 59,09 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-----------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка блюда, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла столовая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 50 | 40 | 50 | 40 | 70 | 56 | 70 | 56 |
| с 01.01-31.08 | 53 | 40 | 53 | 40 | 75 | 56 | 75 | 56 |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 25 | 20 | 35 | 28 | 35 | 28 |
| Картофель свежий | | | | | | | | |
| молодой | 25 | 20 | 25 | 20 | 35 | 28 | 35 | 28 |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 | 27 | 20 | 37 | 28 | 37 | 28 |
| с 01.11-31.12 | 29 | 20 | 29 | 20 | 40 | 28 | 40 | 28 |
| с 01.01-28.02 | 31 | 20 | 31 | 20 | 43 | 28 | 43 | 28 |
| с 01.03-31.12 | 33 | 20 | 33 | 20 | 47 | 28 | 47 | 28 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 16,5 | 13 | 16,5 | 13 | 22,5 | 18 | 22,5 | 18 |
| с 01.01-31.08 | 17,5 | 13 | 17,5 | 13 | 24 | 18 | 24 | 18 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 | 17 | 14 | 17 | 14 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 8 | 8 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 3,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Бульон куриный | 200 | 200 | 200 | 200 | 280 | 280 | 280 | 280 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Выход | 250/5 | | 250/5 | | 350/7 | | 350/7 | |

* Для диеты НБД готовить без соли и томата. для БМГД -без сметаны

** Для диеты НКД готовить без сахара, томата и соли.

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Овощи предварительно перебрать, очистить, промыть. Мелко нарезанные: репчатый лук и морковь пассеровать с растительным маслом, в конце добавить томатное пюре. В кипящий куриный бульон заложить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, затем добавить нарезанный брусочками картофель, варить 10-15 мин, затем добавить пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить соль, сахар. При подаче заправить сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной свежей зеленью.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид** – в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук-соломкой, картофель брусочками)

- **Цвет** – малиново-красный, жир на поверхности оранжевый
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, умеренно соленый, запах свойственный овощам
- **Консистенция** свеклы и овощей– мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,84 | 6,16 | 12,68 | 112 | 0,579 | 114,4 | 2,148 | - | 1112 | 190,1 | 632,5 | 42,39 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 300 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-----|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,60 | 8,63 | 17,44 | 156 | 0,81 | 160,1 | 3,004 | - | 1555 | 266 | 884,1 | 59,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.4а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овсяный с мелко шинкованными овощами**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Овсяные хлопья «Геркулес» | 10 | 10 | 1 | 1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 50 | 35 | 5 | 3,5 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | 4 | 2,6 | 54 | 35 | 5,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.08 | 43,5 | 26 | 4,35 | 2,6 | 58,5 | 35 | 5,85 | 3,5 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 20 | 16 | 2 | 1,6 | 26,5 | 21 | 2,65 | 2,1 |
| с 01.01-31.08 | 21,5 | 16 | 2,15 | 1,6 | 28 | 21 | 2,8 | 2,1 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Помидоры парниковые | 12 | 11,8 | 1,2 | 1,18 | 16 | 15,7 | 1,6 | 1,57 |
| Масло растительное рафинированное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая | 221 | 221 | 22,1 | 22,1 | 309 | 309 | 30,9 | 30,9 |
| Выход | 250 | | 25 | | 350 | | 35 | |

2.Технология приготовления: Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать (или натереть на крупной терке), пассировать в растительном масле вместе с мелко нарезанными помидорами и репчатым луком. Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящий мясной бульон или воду, варить 20-30 минут, затем добавить пассированные овощи, мелко нарезанный картофель и продолжать варить еще 10-15 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла.
- **Цвет** – овощей-свойственный овощам
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом для пассированных овощей;
- **Консистенция** овощей– мягкая, сохранившие форму

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,04 | 3,15 | 11,52 | 82 | 0,094 | 19,55 | - | - | 63,84 | 35,93 | 71,03 | 0,944 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,83 | 4,08 | 15,48 | 110 | 0,129 | 26,2 | - | - | 86,29 | 48,87 | 97,06 | 1,287 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп овсяный с мелко шинкованными овощами со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Овсяные хлопья «Геркулес» | 10 | 10 | 1 | 1 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 50 | 35 | 5 | 3,5 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | 4 | 2,6 | 54 | 35 | 5,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.08 | 43,5 | 26 | 4,35 | 2,6 | 58,5 | 35 | 5,85 | 3,5 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 20 | 16 | 2 | 1,6 | 26,5 | 21 | 2,65 | 2,1 |
| с 01.01-31.08 | 21,5 | 16 | 2,15 | 1,6 | 28 | 21 | 2,8 | 2,1 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Помидоры парниковые | 12 | 11,8 | 1,2 | 1,18 | 16 | 15,7 | 1,6 | 1,57 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода питьевая | 221 | 221 | 22,1 | 22,1 | 309 | 309 | 30,9 | 30,9 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход | 250/5 | | 25/0,5 | | 350/8 | | 35/0,8 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать (или натереть на крупной терке), пассировать в сливочном масле вместе с мелко нарезанными помидорами и репчатым луком. Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящий мясной бульон или воду, варить 20-30 минут, затем добавить пассированные овощи, мелко нарезанный картофель и продолжать варить еще 10-15 минут до готовности, в конце варки добавить соль. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масл, сметана
- **Цвет** – овощей-свойственный овощам
- **Вкус, запах** – кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом для пассированных овощей;
- **Консистенция** овощей– мягкая, сохранившие форму

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,19 | 3,6 | 11,52 | 88 | 0,096 | 19,56 | 0,016 | - | 69,36 | 36,38 | 74,63 | 0,964 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,05 | 4,14 | 15,78 | 112 | 0,131 | 26,22 | 0,02 | - | 94,76 | 49,58 | 102,4 | 1,315 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.2а

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

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная х/о-20% | 61,3 | 49 | 6,13 | 4,9 | 86,5 | 69 | 8,65 | 6,9 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 50 | 35 | 5 | 3,5 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | 4 | 2,6 | 54 | 35 | 5,4 | 3,5 |
| с 01.03-31.08 | 43,5 | 26 | 4,35 | 2,6 | 58,5 | 35 | 5,85 | 3,5 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 18 | 14 | 1,8 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Помидоры парниковые | 12 | 11,7 | 1,2 | 1,17 | 16 | 15,7 | 1,6 | 1,57 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 221 | 221 | 22,1 | 22,1 | 309 | 309 | 30,9 | 30,9 |
| Выход | 250 | | 25 | | 350 | | 35 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарезать тонкими шашками, залить горячей водой, довести до кипения, затем добавить мелко нарезанный картофель, припущенные корни, мелко нарезанные помидоры и варить при медленном кипении до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь, лук -дольками
- **Цвет** – желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей натуральные
- **Вкус, запах** – капуста в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умерено соленый
- **Консистенция** соблюдается соотношение жидкой и плотной части, овощей – мягкая, капусты – упругая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,67 | 4,21 | 8,25 | 79 | 0,193 | 19,2 | 0,016 | | 80,35 | 28,92 | 51,63 | 0,85 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,45 | 6,27 | 11,20 | 112 | 0,2697 | 25,85 | 0,024 | | 106,05 | 38,34 | 70,27 | 1,160 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной.**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|----------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 61,3 | 49 | 6,13 | 4,9 | 86,5 | 69 | 8,65 | 6,9 |
| Картофель свежий молодой | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.09-31.10 | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| с 01.11-31.12 | 37 | 26 | 3,7 | 2,6 | 50 | 35 | 5 | 3,5 |
| с 01.01-28.02 | 40 | 26 | | 2,6 | 54 | 35 | 5,4 | 3,5 |
| с 01.03-31.08 | 43,5 | 26 | 4,35 | 2,6 | 58,5 | 35 | 5,85 | 3,5 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 18 | 14 | 1,8 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Помидоры парниковые х/о-2% | 12 | 11,7 | 1,2 | 1,17 | 16 | 15,7 | 1,6 | 1,57 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода питьевая | 221 | 221 | 22,1 | 22,1 | 309 | 309 | 30,9 | 30,9 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 5 | 0,5 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход: | 250/5 | | 25/0,5 | | 350/8 | | 35/0,8 | |

* Для диеты НБД, НКД готовить без соли, для БМГД- без сметаны

2.Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленные морковь, репчатый лук мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарезать тонкими шашками, залить горячей водой, довести до кипения, затем добавить мелко нарезанный картофель, припущенные корни, мелко нарезанные помидоры и варить при медленном кипении до готовности, в конце варки добавить соль. При подаче заправить сметаной.

3.Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь, лук -дольками
- **Цвет** – желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей натуральные
- **Вкус, запах** – капуста в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленый

- **Консистенция** соблюдается соотношение жидкой и плотной части, овощей – мягкая, капусты – упругая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,92 | 2,66 | 8,45 | 66 | 0,195 | 19,21 | 0,016 | - | 84,91 | 29,35 | 54,03 | 0,862 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 350 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,69 | 3,330 | 11,50 | 87 | 0,271 | 25,87 | 0,02 | - | 117,03 | 39,9 | 73,87 | 1,176 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.0а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон мясной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование продукта | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|-------|
| | 500 г бульона | | 10 кг бульона | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясо говядина 1к* | 76 | 56 | 1,52 | 1,12 |
| Масса отварного мяса | - | 35 | - | 0,7 |
| Морковь свежая красная | | | | |
| до 01.01 | 5 | 4 | 0,1 | 0,08 |
| с 01.01 | 5,3 | 4 | 0,106 | 0,08 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,12 | 0,1 |
| Соль поваренная пищевая | 1 | 1 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 625 | 625 | 12,5 | 12,5 |
| Выход готовой продукции: | 500 | | 10 | |

* Мясо говядина: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка

- Для диет НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Кости нарубить на мелкие части (5-6см), промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 2-2,5 часа, периодически удаляя с поверхности жир. После этого в бульон положить промытое мясо крупным куском (без жира) и продолжать варить до готовности (1,5-2 часа). За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавить очищенный и нарезанный репчатый лук, морковь, соль. После окончания варки бульона снять жир, бульон процедить. Вареное мясо подавать порциями вместе с бульоном или использовать для приготовления вторых блюд.

Мясной бульон содержит в значительном количестве азотистые экстрактивные вещества, которые способствуют выделению желудочного сока.

Мясной бульон используют для приготовления супов на диеты ОВД, ЩД, ВБД, ВБД(т), периодически на диету НКД (без соли).

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бульон прозрачный, порционные куски говядины доведены до готовности, залиты бульоном

- Цвет: бульона-золотистый;говядина-сероватый.

- Вкус: свежесваренного бульона

- Запах: мяса отварной говядины

- Консистенция: однородная, жтдкое

4.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 500г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|----|---|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 10,42 | 8.46 | - | 122 | 0,09 | 30 | 6 | | 17 | 22,7 | 157 | 0,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1.0

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон из кур**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ВБД, НКД, ВКД,ШД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|---------------|-----------|
| | 500 г бульона | | 10 кг бульона | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кости пищевые, субпродукты (голова, ноги, крылья, сердце, желудок, шея или целая тушка птицы) | 250 | 250 | 5 | 5 |
| или куры 1к.полупотрошен. | 105 | 72/52* | 2,1 | 1,44 |
| или куры потрошенные 1к. | 81 | 72/52* | 1,61 | 1,44 |
| или куры полупотрошенные 2к. | 109 | 72/52* | 2,18 | 1,44 |
| или куры потрошенные 2к. | 80 | 72/52* | 1,6 | 1,44 |
| Масса отварной курицы | - | 50 | - | 1 |
| Морковь свежая (красная)** | | | | |
| до 01.01 | 5 | 4 | 0,1 | 0,08 |
| с 01.01 | 5,3 | 4 | 0,106 | 0,08 |
| Лук репчатый ** | 6 | 5 | 0,12 | 0,1 |
| Соль поваренная | 1 | 1 | 0,02 | 0,02 |
| Вода питьевая | 600 | 600 | 12 | 12 |
| Выход готовой продукции | | 500 | | 10 |

* Химический состав взят на сырую мякоть курицы с кожей.

109:100*48=52г(выход мякоти с кожей=48%)

** Химический состав не учтен.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПин 2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к срокам годности и условиям».

Для приготовления бульона из птицы использовать целые тушки птицы или пищевые кости и субпродукты (головы, ноги, крылья, шею, сердце, желудок). Подготовленные продукты залить водой, довести до кипения, удалить пену, варить при слабом кипении до готовности (1-2 часа). За 30-40 минут до готовности в бульон добавить соль (кроме НКД), репчатый лук, морковь. Готовый бульон процедить через сито или марлю, предварительно сняв жир. Вареную птицу нарубить на порции и подать вместе с бульоном, супом или использовать для приготовления вторых блюд.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бульон прозрачный, порционные куски птицы доведены до готовности, залиты бульоном
- Цвет: бульона- золотистый; птицы: окорочка- сероватый, филе-белый
- Вкус: продуктов, входящих в состав блюда
- Запах: мяса отварной птицы
- Консистенция: однородная, мясо птицы нежное, сочное

4.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход500 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|---|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,26 | 5,9 | - | 114 | 0,18 | 1,95 | 1,75 | - | 77,07 | 53,24 | 417,7 | 51,5 |

2.4 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.1

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 133 | 106 | 13,3 | 10,6 | 155 | 124 | 15,5 | 12,4 |
| с 01.09-31.10 | 142 | 106 | 14,2 | 10,6 | 166 | 124 | 16,6 | 12,4 |
| с 01.11-31.12 | 152 | 106 | 15,2 | 10,6 | 177 | 124 | 17,7 | 12,4 |
| с 01.01-28.02 | 163 | 106 | 16,3 | 10,6 | 191 | 124 | 19,1 | 12,4 |
| с 01.03-31.08 | 177 | 106 | 17,7 | 10,6 | 207 | 124 | 20,7 | 12,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 18 | 17 | 1,8 | 1,7 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 120 | | 12 | | 140 | | 14 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3. Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет** – от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,64 | 4,18 | 18,12 | 125 | 0,112 | 4 | 0,032 | 0,16 | 37,6 | 23,2 | 68 | 0,88 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 140 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,07 | 4,03 | 21,20 | 138 | 0,126 | 4,66 | 0,036 | 0,42 | 43,82 | 27,02 | 79,24 | 1,002 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.2

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 155 | 124 | 15,5 | 12,4 | 166 | 133 | 16,6 | 13,3 |
| с 01.09-31.10 | 166 | 124 | 16,6 | 12,4 | 178 | 133 | 17,8 | 13,3 |
| с 01.11-31.12 | 177 | 124 | 17,7 | 12,4 | 190 | 133 | 19,0 | 13,3 |
| с 01.01-28.02 | 191 | 124 | 19,1 | 12,4 | 205 | 133 | 20,5 | 13,3 |
| с 01.03-31.08 | 207 | 124 | 20,7 | 12,4 | 222 | 133 | 22,2 | 13,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 | 22 | 21 | 2,2 | 2,1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 140 | | 14 | | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет**– от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 140 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,07 | 4,03 | 21,20 | 138 | 0,126 | 4,66 | 0,036 | 0,42 | 43,82 | 27,02 | 79,24 | 1,002 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,29 | 4,32 | 22,72 | 147 | 0,135 | 4,99 | 0,039 | 0,45 | 46,95 | 28,95 | 84,9 | 1,007 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.3

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 221 | 177 | 22,1 | 17,7 |
| с 01.09-31.10 | 236 | 177 | 23,6 | 17,7 |
| с 01.11-31.12 | 253 | 177 | 25,3 | 17,7 |
| с 01.01-28.02 | 273 | 177 | 27,3 | 17,7 |
| с 01.03-31.08 | 295 | 177 | 29,5 | 17,7 |
| Соль поваренная йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 30 | 29 | 3,0 | 2,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, затем, непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- **Цвет**– от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,39 | 5,76 | 30,29 | 197 | 0,18 | 6,65 | 0,052 | 0,6 | 62,6 | 38,6 | 113,2 | 1,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи в молочном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 46 | 37 | 4,6 | 3,7 | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 |
| с 01.01-31.08 | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 | 64 | 48 | 6,4 | 4,8 |
| Картофель свежий | | | | | | | | |
| молодой | 45 | 36 | 4,5 | 3,6 | 58 | 46 | 5,8 | 4,6 |
| с 01.09-31.10 | 48 | 36 | 4,8 | 3,6 | 62 | 46 | 6,2 | 4,6 |
| с 01.11-31.12 | 52 | 36 | 5,2 | 3,6 | 66 | 46 | 6,6 | 4,6 |
| с 01.01-28.02 | 56 | 36 | 5,6 | 3,6 | 71 | 46 | 7,1 | 4,6 |
| с 01.03-31.08 | 60 | 36 | 6,0 | 3,6 | 77 | 46 | 7,7 | 4,6 |
| Зеленый горошек консервированный | 26,5 | 17 | 2,65 | 1,7 | 34 | 22 | 3,4 | 2,2 |
| Капуста белокочанная | 46,5 | 37 | 4,65 | 3,7 | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Выход готовой продукции | 170 | | 17 | | 220 | | 22 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Подготовленный картофель нарезать мелкими кубиками, варить в воде 10-15 минут, затем отвар слить. Консервированный зеленый горошек прогреть в бульоне, жидкость слить. Морковь нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла до полуготовности. Очищенную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. Из подсушенной муки и молока приготовить соус. Овощи соединить, добавить зеленый горошек, залить молочным соусом, посолить и проварить на медленном огне при закрытой крышке в течение 5-10 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокачанная капуста – квадратиками, форма сохранена;
- **Цвет**– соответствующий припущенным овощам;
- **Вкус, запах** – овощей, соуса молочного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 170 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,43 | 5,34 | 16,94 | 135 | 0,16 | 30,76 | 0,05 | 0,33 | 115,93 | 43,50 | 130,28 | 1,01 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,72 | 5,96 | 21,91 | 165 | 0,21 | 39,73 | 0,06 | 0,41 | 149,52 | 56,02 | 166,94 | 1,29 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 131 | 105 | 13,1 | 10,5 |
| с 01.09-31.10 | 140 | 105 | 14,0 | 10,5 |
| с 01.11-31.12 | 150 | 105 | 15,0 | 10,5 |
| с 01.01-28.02 | 162 | 105 | 16,2 | 10,5 |
| с 01.03-31.08 | 175 | 105 | 17,5 | 10,5 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сметана 20% ж. | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр голландский | 3,3 | 3 | 0,33 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 170 | - | 17 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности. При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;

- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 170 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,01 | 11,61 | 20,29 | 203 | 0,14 | 21,09 | 12,06 | 0,20 | 59,47 | 27,44 | 91,76 | 1,04 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5а

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 234 | 187 | 23,4 | 18,7 | 250 | 200 | 25,0 | 20,0 |
| с 01.09-31.10 | 250 | 187 | 25,0 | 18,7 | 267 | 200 | 26,7 | 20,0 |
| с 01.11-31.12 | 268 | 187 | 26,8 | 18,7 | 286 | 200 | 28,6 | 20,0 |
| с 01.01-28.02 | 288 | 187 | 28,8 | 18,7 | 308 | 200 | 30,8 | 20,0 |
| с 01.03-31.08 | 312 | 187 | 31,2 | 18,7 | 333 | 200 | 33,3 | 20,0 |
| Соль поваренная йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Мука пшеничная 1 с. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Сметана 20% ж. | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Масса полуфабриката | - | 280 | - | 28,0 | - | 301 | - | 301 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 270 | | 27 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,20 | 14,87 | 35,22 | 297 | 0,24 | 37,58 | 0,11 | 0,36 | 51,24 | 46,58 | 136,16 | 1,83 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,58 | 15,66 | 38,04 | 317 | 0,26 | 40,19 | 0,11 | 0,38 | 52,96 | 49,74 | 144,86 | 1,96 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.56

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ШД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 131 | 105 | 13,1 | 10,5 |
| с 01.09-31.10 | 140 | 105 | 14,0 | 10,5 |
| с 01.11-31.12 | 150 | 105 | 15,0 | 10,5 |
| с 01.01-28.02 | 162 | 105 | 16,2 | 10,5 |
| с 01.03-31.08 | 175 | 105 | 17,5 | 10,5 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода питьевая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сметана 20% ж. | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр голландский | 3,3 | 3 | 0,33 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 170 | - | 17,0 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности. При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,01 | 11,61 | 20,29 | 203 | 0,14 | 21,14 | 12,08 | 0,26 | 68,43 | 28,56 | 99,48 | 1,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.5в

Наименование блюда: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 234 | 187 | 23,4 | 18,7 | 250 | 200 | 25,0 | 20,0 |
| с 01.09-31.10 | 250 | 187 | 25,0 | 18,7 | 267 | 200 | 26,7 | 20,0 |
| с 01.11-31.12 | 268 | 187 | 26,8 | 18,7 | 286 | 200 | 28,6 | 20,0 |
| с 01.01-28.02 | 288 | 187 | 28,8 | 18,7 | 308 | 200 | 30,8 | 20,0 |
| с 01.03-31.08 | 312 | 187 | 31,2 | 18,7 | 333 | 200 | 33,3 | 20,0 |
| Соль поваренная йодированная | 1,1 | 1,1 | 0,11 | 0,11 | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Мука пшеничная 1 с. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Вода питьевая | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Сметана 20% ж. | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Сыр голландский | 3,3 | 3 | 0,33 | 0,3 | 3,3 | 3 | 0,33 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 280 | - | 28,0 | - | 301 | - | 30,1 |
| Выход готовой продукции | 250 | | 25 | | 270 | | 27 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить, затем нарезать ломтиками, молодой картофель использовать целыми клубнями. Подготовленный картофель выложить в емкость, смазанную маслом (2г от рецептурного количества), залить сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и воды, затем сбрызнуть оставшимся количеством сливочного масла и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования румяной корочки на поверхности изделия, до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью, увеличивая соответственно выход и химический состав блюда.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен;
- **Цвет**– золотистый, соответствующий запеченному картофелю;
- **Вкус, запах** – картофеля, соуса сметанного, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная, слабо хрустящая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,67 | 15,67 | 35,22 | 308 | 0,25 | 37,59 | 12,11 | 0,37 | 81,39 | 48,08 | 152,36 | 1,86 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,37 | 16,46 | 38,04 | 328 | 0,26 | 40,20 | 12,11 | 0,39 | 83,11 | 51,24 | 161,06 | 1,99 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.6

Наименование блюда: **Сложный овощной гарнир (картофель, капуста тушеная)**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|----------------------|-------|-------------------|-------|----------------------|-------|-------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 129 | 103 | 12,9 | 10,3 | 141 | 113 | 14,1 | 11,3 |
| с 01.09-31.10 | 138 | 103 | 13,8 | 10,3 | 151 | 113 | 15,1 | 11,3 |
| с 01.11-31.12 | 147 | 103 | 14,7 | 10,3 | 162 | 113 | 16,2 | 11,3 |
| с 01.01-28.02 | 159 | 103 | 15,9 | 10,3 | 174 | 113 | 17,4 | 11,3 |
| с 01.03-31.08 | 172 | 103 | 17,2 | 10,3 | 189 | 113 | 18,9 | 11,3 |
| Масса отварного картофеля | - | 100 | - | 10,0 | - | 110 | - | 11 |
| Капуста белокочанная | 146,5 | 117 | 14,65 | 11,7 | 161,5 | 129 | 16,15 | 12,9 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Соль йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 |
| с 01.01-31.08 | 6,7 | 5 | 0,67 | 0,5 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| Лук репчатый | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 | 8,5 | 7 | 0,85 | 0,7 |
| Мука пшеничная 1с. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное рафинированное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса тушеной капусты | - | 100 | - | 10 | - | 110 | - | 11 |
| Выход готовой продукции | 200 (100/100) | | 20 (10/10) | | 220 (110/110) | | 22 (11/11) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли и томата.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, слить воду и нарезать тонкими кружочками. Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла, за 5-10 минут до окончания добавить томат и подсушенную муку. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся масло и тушить на медленном огне до готовности. Оформить блюдо в виде сложного гарнира.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид** – на тарелке отдельно картофель и капуста с овощами, все овощи сохранили форму нарезки;

- **Цвет** – свойственный продуктам, картофель от кремового до ярко-желтого, капуста светло-оранжевого;
- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 (100/100)г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,10 | 7,24 | 26,66 | 196 | 0,17 | 75,67 | 0,01 | 3,63 | 74,57 | 49,14 | 111,29 | 1,99 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 220 (110/110) г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,59 | 7,94 | 29,23 | 215 | 0,19 | 83,29 | 0,01 | 3,69 | 81,69 | 53,82 | 121,61 | 2,19 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.7

Наименование блюда: **Капуста белокочанная тушеная**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-17лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 306 | 245 | 30,6 | 24,5 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Морковь свежая | | | | |
| с 01.09-31.12 | 12,5 | 10 | 125 | 1,0 |
| с 01.01-31.08 | 13,5 | 10 | 1,35 | 1,0 |
| Лук репчатый | 14,5 | 12 | 1,45 | 1,2 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масса тушеной капусты | - | 200 | - | 20,0 |
| Выход готовой продукции | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без томата.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла, за 5-10 минут до окончания добавить томат. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся масло и тушить при слабом кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – на тарелке отдельно картофель и капуста с овощами, все овощи сохранили форму нарезки;
- **Цвет**– свойственный продуктам, картофель от кремового до ярко-желтого, капуста светло-оранжевого;
- **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 (100/100)г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|--------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,92 | 8,28 | 13,96 | 153 | 0,10 | 139,82 | 0,01 | 3,99 | 156,42 | 55,36 | 109,08 | 2,07 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.7а

Наименование блюда: **Капуста белокочанная тушеная**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 199 | 159 | 19,9 | 15,9 | 230 | 184 | 23,0 | 18,4 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Лук репчатый | 9 | 8 | 0,9 | 0,8 | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное рафинированное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Масса тушеной капусты | - | 130 | - | 13,0 | - | 150 | - | 15,0 |
| Выход готовой продукции | 130 | | 13 | | 150 | | 15 | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Подготовленные, мелко нарезанные морковь, репчатый лук припустить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть, нарубить соломкой, тушить в овощном отваре или воде в течение 10-15 минут до полуготовности. Подготовленную капусту соединить с припущенными овощами, добавить оставшееся растительное масло и тушить при слабом кипении до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид** – морковь и лук мелко нарезаны, капуста соломкой, овощи сохранили форму;

• **Цвет** – свойственный продуктам;

• **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;

• **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,20 | 9,98 | 9,07 | 146 | 0,06 | 72,65 | 0,01 | 3,73 | 81,86 | 28,84 | 57,39 | 1,06 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,69 | 12,47 | 10,47 | 168 | 0,07 | 84,20 | 0,01 | 3,77 | 95,50 | 33,88 | 67,40 | 1,24 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.8

Наименование блюда: **Капуста белокочанная припущенная с маслом**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 200 | 160 | 20,0 | 16,0 | 266 | 213 | 26,6 | 21,3 |
| Масса припущенной капусты | - | 144 | - | 14,4 | - | 192 | - | 19,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5 % ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,75 | 0,75 | 0,075 | 0,075 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход готовой продукции | 150 | | 15 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли., для БМГД – без масла сливочного

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Подготовленную белокочанную капусту нарезать шашками не более 3 см., положить в посуду слоем не выше 4 см и припускать в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла в течение 30-40 минут, в конце приготовления добавить соль.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• **Внешний вид** – морковь и лук мелко нарезаны, капуста соломкой, овощи сохранили форму;

• **Цвет**– свойственный продуктам;

• **Вкус, запах** – свойственный входящим в состав продуктам, умеренно соленый;

• **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,73 | 4,45 | 8,49 | 85 | 0,05 | 72,00 | 0,03 | 0,16 | 78,24 | 25,63 | 51,40 | 0,97 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,80 | 5,80 | 11,32 | 113 | 0,06 | 95,85 | 0,04 | 0,21 | 104,16 | 34,12 | 68,43 | 1,29 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.11

Наименование блюда: **Морковь тушенная с зеленым горошком**

Показано на диеты: ОВД БГД, ФКУ, СД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 169 | 135 | 16,9 | 13,5 | 188 | 150 | 18,8 | 15,0 |
| с 01.01-31.08 | 180 | 135 | 18,0 | 13,5 | 200 | 150 | 20,0 | 15,0 |
| Масса припущенной протертой моркови | - | 120 | - | 12,0 | - | 130 | - | 13,0 |
| Зеленый горошек (консервированный) | 69 | 45 | 6,9 | 4,5 | 77 | 50 | 7,7 | 5,0 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9,0 | 9,0 | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 200 | - | 20 | - | 223 | - | 22,3 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли, для БМГД – без масла сливочного.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Подготовленную морковь нарезать мелкими кубиками и припустить с маслом в небольшом количестве воды до готовности, протереть, добавить зеленый горошек, прогретый и отделенный от бульона, затем всё перемешать, довести до кипения, посолить и тушить при слабом кипении до готовности. При подаче можно украсить мелко нарезанной свежей зеленью.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – морковь нарезана кубиком, овощи сохранили форму;
- **Цвет** – свойственный моркови и горошку;
- **Вкус, запах** – свойственный моркови и горошку, умеренно соленый;
- **Консистенция** – сочная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,18 | 2,26 | 12,29 | 84 | 0,23 | 18,00 | 0,06 | 0,82 | 81,22 | 68,41 | 129,99 | 1,27 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,52 | 2,43 | 13,64 | 92 | 0,26 | 20,00 | 0,06 | 0,91 | 90,22 | 76,02 | 144,40 | 1,41 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.12

Наименование блюда: **Пюре из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, БГД, ФКУ, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 191 | 153 | 19,1 | 15,3 | 211 | 169 | 21,1 | 16,9 |
| с 01.01-31.08 | 204 | 153 | 20,4 | 15,3 | 225 | 169 | 22,5 | 16,9 |
| Масса отварной протертой свеклы | - | 145 | - | 14,5 | - | 160 | - | 16 |
| Яблоко свежее | 74 | 52 | 7,4 | 5,2 | 84 | 59 | 8,4 | 5,9 |
| Масса протертого яблока | - | 40 | - | 4 | - | 45 | - | 4,5 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,5 | 0,35 | 3,5 | 0,35 |
| Сметана 20% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| Масса полуфабриката | - | 195 | - | 19,5 | - | 217 | - | 21,7 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу сварить, очистить от кожицы и протереть. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные гнезда, запечь и протереть. В протертую свеклу и яблоки добавить сахар, сметану, сливочное масло, перемешать, прогреть при температуре 80С при непрерывном помешивании до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: ярко-бардовый
- Вкус: свойственный ингредиентам блюда
- Запах: свойственный ингредиентам блюда
- Консистенция: мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,63 | 3,34 | 21,73 | 129 | 0,037 | 95,8 | 0,024 | 0,26 | 49,54 | 27,01 | 52 | 2,56 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,92 | 3,65 | 24,34 | 145 | 0,039 | 107,3 | 0,025 | 0,29 | 50,6 | 27,64 | 52,7 | 2,72 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.12а

Наименование блюда: **Пюре из свеклы и яблок**

Показано на диеты: ОВД, БГД, ФКУ, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | Брутто | нетто |
| Свекла свежая с 01.09-31.12 | 139 | 111 | 13,9 | 11,1 | 165 | 132 | 16,5 | 13,2 |
| с 01.01-31.08 | 148 | 111 | 14,8 | 11,1 | 176 | 132 | 17,6 | 13,2 |
| Масса отварной протертой свеклы | - | 105 | - | 10,5 | - | 125 | - | 12,5 |
| Яблоко свежее | 52 | 36 | 5,2 | 3,6 | 59 | 41 | 5,9 | 4,1 |
| Масса протертого яблока | - | 28 | - | 2,8 | - | 32 | - | 3,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| Сметана 20% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Масса полуфабриката | - | 140 | - | 14 | - | 165 | - | 16,5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу сварить, очистить от кожицы и протереть. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные гнезда, запечь и протереть. В протертую свеклу и яблоки добавить сахар, сметану, сливочное масло, перемешать, прогреть при температуре 80С при непрерывном помешивании до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: ярко-бардовый
- Вкус: свойственный ингредиентам блюда
- Запах: свойственный ингредиентам блюда
- Консистенция: мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,91 | 2,3 | 13,43 | 83 | 0,031 | 69,4 | 0,017 | 0,18 | 45,82 | 25,49 | 49,36 | 2,202 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,25 | 2,66 | 15,79 | 97 | 0,033 | 77,66 | 0,019 | 0,21 | 47,12 | 25,9 | 50,3 | 2,31 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.13

Наименование блюда: **Капуста белокочанная отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 279 | 223 | 27,9 | 22,3 | 279 | 223 | 27,9 | 22,3 |
| Масса отварной капусты | - | 200 | | 20 | - | 200 | | 20 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 200 | | | | 200 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли,

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками, заложить в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар слить, капусту откинуть на дуршлаг. Готовую капусту хранить до отпуска в горячем отваре, но не более 1 часа, так как при длительном хранении изменяется цвет, и ухудшаются вкусовые качества капусты. При подаче заправить растопленным сливочным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: белокочанная капуста нарезана квадратиками, соцветия цветной капусты сохраняют форму
- Консистенция: мягкая, плотная
- Цвет: белый с кремовым оттенком
- Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла
- Запах: отварной капусты и сливочного масла

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|----|------|-----|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,05 | 3,85 | 10,55 | 95 | 0,6645 | 45 | 3,17 | 1,9 | 48,12 | 16 | 31 | 0,66 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|----|------|-----|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,05 | 3,85 | 10,55 | 95 | 0,6645 | 45 | 3,17 | 1,9 | 48,12 | 16 | 31 | 0,66 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.13а

Наименование блюда: **Капуста белокочанная отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 209 | 167 | 20,9 | 16,7 | 237 | 190 | 23,7 | 19 |
| Масса отварной капусты | - | 150 | | 15 | - | 170 | | 17 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход готовой продукции | 150 | | | | 170 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную белокочанную капусту нарезать мелкими шашками, заложить в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар слить, капусту откинуть на дуршлаг. Готовую капусту хранить до отпуска в горячем отваре, но не более 1 часа, так как при длительном хранении изменяется цвет, и ухудшаются вкусовые качества капусты. При подаче заправить растопленным сливочным маслом.

3. Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: белокочанная капуста нарезана квадратиками, соцветия цветной капусты сохраняют форму
- Консистенция: мягкая, плотная
- Цвет: белый с кремовым оттенком
- Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла
- Запах: отварной капусты и сливочного масла

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 170 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|----|------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,44 | 3,27 | 8,97 | 81 | 0,07 | 45 | 3,07 | 1,7 | 48,12 | 16 | 31 | 0,7 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|----|-----|------|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,04 | 3,07 | 7,9 | 73 | 0,06 | 45 | 2,5 | 1,44 | 48,1 | 16 | 31 | 0,64 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.14

Наименование блюда: **Морковь припущенная**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 238 | 190 | 23,8 | 19 | 269 | 215 | 26,9 | 21,5 |
| с 01.01-31.08 | 254 | 190 | 25,4 | 19 | 287 | 215 | 28,7 | 21,5 |
| Вода питьевая | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь очистить, промыть, мелко натереть на терке, добавить сливочное масло, соль, кипяченую воду и припустить до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.
- Консистенция: мягкая, сочная.
- Цвет: оранжевый.
- Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,85 | 4,57 | 14,92 | 115 | 0,17 | 10,75 | 3 | 1,69 | 113,43 | 82,21 | 118,25 | 1,59 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,51 | 3,82 | 13,18 | 100 | 0,15 | 9,5 | 2,5 | 1,48 | 100,44 | 72,66 | 104,5 | 1,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.14а

Наименование блюда: **Морковь припущенная**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 175 | 140 | 17,5 | 14 | 200 | 160 | 20 | 16 |
| с 01.01-31.08 | 187 | 140 | 18,7 | 14 | 213 | 160 | 21,3 | 16 |
| Вода питьевая | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 130 | | | | 150 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь очистить, промыть, мелко натереть на терке, добавить сливочное масло, соль, кипяченую воду и припустить до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Подают в порционной тарелке. Оптимальная температура блюда 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.
- Консистенция: мягкая, сочная.
- Цвет: оранжевый.
- Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-----|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,84 | 2,32 | 9,7 | 69 | 0,11 | 7 | 1,5 | 1,04 | 72,6 | 53,45 | 77 | 1,01 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|---|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,11 | 3,06 | 11,09 | 82 | 0,12 | 8 | 2 | 1,23 | 83,05 | 61,1 | 88 | 1,16 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7.15

Наименование блюда: **Пюре картофельное с морковью**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежий молодой | 153 | 122 | 15,3 | 12,2 | 178 | 142 | 17,8 | 14,2 |
| с 01.09-31.10 | 163 | 122 | 16,3 | 12,2 | 190 | 142 | 19 | 14,2 |
| с 01.11-31.12 | 174 | 122 | 17,4 | 12,2 | 203 | 142 | 20,3 | 14,2 |
| с 01.01-28.02 | 188 | 122 | 18,8 | 12,2 | 219 | 142 | 21,9 | 14,2 |
| с 01.03-31.08 | 203 | 122 | 20,3 | 12,2 | 237 | 142 | 23,7 | 14,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж. | 23 | 22 | 2,3 | 2,2 | 26 | 25 | 2,6 | 2,5 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 41 | 33 | 4,1 | 3,3 | 49 | 39 | 4,9 | 3,9 |
| с 01.01-31.08 | 44 | 33 | 4,4 | 3,3 | 52 | 39 | 5,2 | 3,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Выход готового пюре | - | 167 | | 16,7 | - | 196 | | 19,6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Овощи перебрать, очистить, тщательно промыть под проточной водой. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить. Морковь мелко нарезать и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. Картофель и морковь пропустить через протирочную машину в горячем виде при температуре 80С, затем непрерывно помешивая, добавить в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, соль и растопленное сливочное масло. Смесь перемешать до получения пышной однородной массы и прогреть до температуры 90С на водяной бане.

3.Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Консистенция: мягкая, сочная
- Цвет: светло оранжевый
- Вкус: умеренно соленый, отварной моркови и картофеля
- Запах: отварной моркови и картофеля

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-----|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,14 | 6,59 | 32,36 | 204 | 0,93 | 30,71 | 4,6 | 0,77 | 40,59 | 48,55 | 103,81 | 1,82 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|-----|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,52 | 5,6 | 27,51 | 175 | 0,8 | 26,37 | 3,53 | 0,6 | 34,76 | 41,55 | 88,91 | 1,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.16

Наименование блюда: **Свекла тушеная со сметаной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 198 | 158 | 19,8 | 15,8 | 224 | 179 | 22,4 | 17,9 |
| с 01.01-31.08 | 211 | 158 | 21,1 | 15,8 | 239 | 179 | 23,9 | 17,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы | - | 155 | | 15,5 | - | 175 | | 17,5 |
| Соус: сметана 20% ж. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Мука пшеничная 1 с | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Овощной отвар или вода питьевая | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Масса готового соуса | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Масса полуфабриката | - | 200 | | 20 | - | 225 | | 22,5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу промыть под проточной водой, сварить в кожуре, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками, залить готовым сметанным соусом и тушить 10-15 минут до готовности. Свеклу не солить для сохранения вкусовых качеств. Соус: Муку подсушить в жарочном шкафу без изменения цвета, растереть со сливочным маслом, развести с водой или отваром, тщательно вымешать и варить 7-10 минут, затем процедить, добавить сметану и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

- Консистенция: свеклы - мягкая, соуса- однородная
- Цвет: продуктов, входящих в блюдо
- Вкус: тушеных компонентов и соуса
- Запах: тушеных компонентов и соуса

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,51 | 5,75 | 19,46 | 143 | 0,27 | 17,93 | 4,14 | 1,79 | 69,77 | 41,7 | 81,57 | 2,74 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,16 | 5,18 | 17,52 | 129 | 0,25 | 15,83 | 3,92 | 1,62 | 61,73 | 37,02 | 72,54 | 2,44 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.18

Наименование блюда: **Свекла тушеная в белом соусе**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 211 | 169 | 21,1 | 16,9 | 236 | 189 | 23,6 | 18,9 |
| с 01.01-31.08 | 225 | 169 | 22,5 | 16,9 | 252 | 189 | 25,2 | 18,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы | - | 165 | | 16,5 | - | 185 | | 18,5 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мука пшеничная 1с | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса готового соуса | - | 35 | | 3,5 | - | 40 | | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 200 | | 20 | - | 225 | | 22,5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Свеклу промыть под проточной водой, сварить в кожуре, очистить от кожицы и нарезать соломкой или мелкими кубиками, залить готовым белым соусом и тушить 5-10 минут до готовности. Свеклу не солить для сохранения вкусовых качеств.

Соус: Муку подсушить в жарочном шкафу без изменения цвета, растереть со сливочным маслом, развести теплым молоком, тщательно вымешать до однородной массы и варить 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, соотношение компонентов соблюдено

- Консистенция: свеклы - мягкая, соуса- однородная

- Цвет: продуктов, входящих в блюдо

- Вкус: тушеных компонентов и соуса

- Запах: тушеных компонентов и соуса

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,18 | 2,6 | 19,78 | 118 | 1,16 | 19,5 | 2,36 | 1,46 | 75,38 | 43,9 | 83,57 | 2,96 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,77 | 2,34 | 17,81 | 107 | 1,02 | 17,4 | 1,95 | 1,28 | 67,25 | 39,1 | 74,4 | 2,63 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.19

Наименование блюда: **Пюре морковное**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 62 | 49 | 6,2 | 4,9 | 73 | 58 | 7,3 | 5,8 |
| с 01.01-31.08 | 66 | 49 | 6,6 | 4,9 | 78 | 58 | 7,8 | 5,8 |
| Масса протертой моркови | - | 44 | | 4,4 | - | 52 | | 5,2 |
| Соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5 % ж. | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Мука пшеничная 1с | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода питьевая или овощной отвар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готового соуса | - | 16 | | 1,6 | - | 18 | | 1,8 |
| Выход готовой продукции | 60 | | | | 70 | | | |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Морковь отварить, очистить от кожицы, в горячем виде протереть, добавить горячий соус, тщательно перемешать и прогреть на водяной бане или на плите до температуры 90 С.

Соус: Горячим молоком развести подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку, добавить воду или овощной отвар, тщательно перемешать до получения однородной массы и варить при слабом кипении в течение 7-10 минут, затем процедить и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протерты овощи, без комков, сверху - соус
- Цвет: нежно-оранжевый - пюре из моркови
- Вкус: отварной моркови с привкусом сливочного масла, умеренно соленый
- Запах: отварной моркови, сливочного масла

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,26 | 2,1 | 5,69 | 47 | 0,38 | 2,62 | 1,54 | 0,46 | 27,23 | 20,16 | 29,83 | 0,5 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,47 | 2,45 | 6,63 | 54 | 0,44 | 3,1 | 1,84 | 0,55 | 32,19 | 23,88 | 35,35 | 0,59 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.21

Наименование блюда: **Пюре из цветной капусты**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста цветная | 177,4 | 133 | 17,74 | 13,3 | 177,4 | 133 | 17,74 | 13,3 |
| Масса отварной протертой капусты | - | 114 | - | 11,4 | - | 114 | - | 11,4 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 10 | 10 | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход готовой продукции | 200 | | | | 200 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную цветную капусту отварить, протереть, припустить в рецептурном количестве кипяченой воды с добавлением растительного масла, добавить соль, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Консистенция: мягкая, сочная
- Цвет: светло-коричневый , желтоватый
- Вкус: умеренно соленый, отварной цветной капусты
- Запах: отварной цветной капусты

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,33 | 7,05 | 5,64 | 101 | 0,133 | 93,1 | 0,4 | 4,37 | 41,29 | 23,74 | 67,83 | 1,88 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,33 | 7,05 | 5,64 | 101 | 0,133 | 93,1 | 0,4 | 4,37 | 41,29 | 23,74 | 67,83 | 1,88 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.22

Наименование блюда: **Пюре из моркови и яблок**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, ФКУ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 67,5 | 54 | 6,75 | 5,4 | 75 | 60 | 7,5 | 6 |
| с 01.01-31.08 | 72 | 54 | 7,2 | 5,4 | 80 | 60 | 8 | 6 |
| Яблоко свежее | 92,9 | 65 | 9,29 | 6,5 | 104,3 | 73 | 10,43 | 7,3 |
| Масса протертой моркови и яблок | - | 100 | - | 10 | - | 110 | - | 11 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9 | 9 | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Очищенную морковь промыть, нарезать мелкими дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4-6 частей, удалить семенные коробочки и припустить в воде до готовности. Морковь и яблоки соединить, протереть, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура блюда 75°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: светло-оранжевый
- Вкус: кисло-сладкий
- Запах: моркови и яблок
- Консистенция: мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|----|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,96 | 0,34 | 11,99 | 72 | 0,057 | 123,4 | 0,002 | 0,49 | 46,78 | 30,37 | 41 | 2 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,86 | 0,31 | 10,79 | 54 | 0,051 | 109,9 | 0,001 | 0,44 | 41,99 | 27,27 | 36,85 | 1,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.23

Наименование блюда: **Капуста тушеная с яблоками**

Показано на диеты: ОВД,СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 113 | 90 | 11,3 | 9 | 125 | 100 | 12,5 | 10 |
| Вода питьевая | 68 | 68 | 6,8 | 6,8 | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 |
| Мука пшеничная 1 с. | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Яблоко свежее | 64,3 | 45 | 6,43 | 4,5 | 71,5 | 50 | 7,15 | 5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную белокочанную капусту нарезать соломкой, тушить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками, припустить до готовности. Капусту соединить с яблоками, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, соль, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами, капуста, яблоки в виде соломки
- Консистенция: сочная, слабо хрустящая
- Цвет: светло-коричневый
- Вкус: свойственный капусте и яблокам, умеренно соленый, кисло-сладкий
- Запах: тушеной капусты и продуктов, входящих в блюдо

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-----|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,53 | 0,36 | 13,08 | 67 | 0,06 | 127,5 | 0,6 | 1,35 | 56,26 | 23,67 | 42,25 | 1,83 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|--------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,28 | 0,32 | 11,77 | 60 | 0,06 | 119,25 | 0,54 | 1,22 | 55,45 | 22,91 | 41,13 | 1,71 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.25

Наименование блюда: **Морковь тушеная с яблоками**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 120 | 96 | 12 | 9,6 | 133,8 | 107 | 13,38 | 10,7 |
| с 01.01-31.08 | 128 | 96 | 12,8 | 9,6 | 142,7 | 107 | 14,27 | 10,7 |
| Масса тушеной моркови | - | 88 | - | 8,8 | - | 98 | - | 9,8 |
| Мука пшеничная 1 с. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 6,6 | 6,6 | 0,66 | 0,66 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Яблоко свежее | 85,8 | 60 | 8,58 | 6 | 95,8 | 67 | 9,58 | 6,7 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9 | 9 | 100 | 100 | 10 | 10 |
| Выход готовой продукции | 180 | | | | 200 | | | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Подготовленную морковь нарезать мелкими кубиками и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками, припустить до готовности. Морковь соединить с яблоками, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, соль, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной. Оптимальная температура блюда 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: припущенная с яблоками морковь нарезана кубиками или дольками, уложена горкой
- Консистенция: моркови и яблок - мягкая
- Цвет: моркови - оранжевый, яблок – желтый
- Вкус: свежесваренной моркови с яблоками
- Запах: вареной моркови с яблоками

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,31 | 0,4 | 17,23 | 84 | 0,1 | 115,9 | - | 0,64 | 72,48 | 50,66 | 73,81 | 2,37 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,08 | 0,36 | 15,50 | 76 | 0,09 | 103,8 | - | 0,58 | 65,15 | 45,49 | 66,3 | 2,13 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре из кабачков**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | Нетто |
| Кабачки | 212 | 142 | 21,2 | 14,2 | 235,9 | 158 | 23,59 | 15,8 |
| Мука пшеничная 1 с. | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное рафинированное | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| Вода питьевая | 70 | 70 | 7 | 7 | 80 | 80 | 8 | 8 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Кабачки очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем кабачки протереть в протирочной машине, добавить соус, приготовленный из подсушенной муки и воды, добавить соль, растительное масло, перемешать и довести до готовности при медленном кипении.

3.Правила оформления подачи блюд. Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят. Оптимальная температура подачи 65С

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: светло-оливковый
- Вкус: умеренно соленый, отварных кабачков
- Запах: отварных кабачков
- Консистенция: мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|-------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,51 | 5,79 | 10,93 | 103 | 0,06 | 23,7 | 0,0079 | 2,49 | 30,4 | 17,46 | 25 | 0,75 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,35 | 5,21 | 9,83 | 93 | 0,054 | 21,3 | 0,0071 | 2,21 | 27,41 | 15,65 | 22,44 | 0,68 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №7.28

Наименование блюда: **Пюре из тыквы**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД,ЩД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Тыква | 221,5 | 155 | 22,15 | 15,5 | 242,9 | 170 | 24,29 | 17 |
| Масса припущенной протертой тыквы | - | 125 | - | 12,5 | - | 137 | - | 13,7 |
| Мука пшеничная 1 с. | 5,1 | 5,1 | 0,51 | 0,51 | 5,7 | 5,7 | 0,57 | 0,57 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масло растительное рафинированное | 5,1 | 5,1 | 0,51 | 0,51 | 5,7 | 5,7 | 0,57 | 0,57 |
| Вода питьевая | 75 | 75 | 7,5 | 7,5 | 85 | 85 | 8,5 | 8,5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Тыкву очистить от кожицы и семян, промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды до готовности, затем тыкву протереть в протирочной машине, добавить подсушенную муку, соль и растительное масло, перемешать и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд Гарнир кладут на подогретую тарелку, на поверхность наносят. Оптимальная температура подачи 65С

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: хорошо протертая масса без комков
- Цвет: оранжевый
- Вкус: умеренно соленый, отварной тыквы
- Запах: отварной тыквы
- Консистенция: мягкая, сочная

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,32 | 5,93 | 11,49 | 111 | 0,099 | 13,6 | 0,42 | 3,29 | 49,53 | 27,2 | 49 | 0,81 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,09 | 5,34 | 10,34 | 100 | 0,092 | 12,4 | 0,38 | 2,95 | 45,18 | 24,8 | 44,61 | 0,74 |

2.5 БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.1

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------|--------|-------|-----------|---------------------|--------|-------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа пшеничная | 38 | 38 | 3800 | 3800 | 38 | 38 | 3800 | 3800 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 96 | 96 | 9600 | 9600 | 96 | 96 | 9600 | 9600 |
| Вода питьевая | 64 | 64 | 6400 | 6400 | 64 | 64 | 6400 | 6400 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 400 | 400 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 400 | 400 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 200(192/4/4) | | | | 200(192/4/4) | | |

* Для диеты НБД готовить без соли.

** Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую воду, варить при медленном кипении не более 10 минут, затем добавить горячее молоко, соль, сахар, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают растопленным маслом сливочным.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Консистенция**– однородная, вязкая, зерна- мягкие.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (200).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,09 | 7,22 | 27,86 | 220 | 0,22 | 1,72 | 0,20 | 0,87 | 129,12 | 45,13 | 176,43 | 2,06 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.20

Наименование блюда: **Макаронник запеченный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия (вермишель) 1с. жидкость (м х 3) | 45 | 45 | 4500 | 4500 | 54 | 54 | 5400 | 5400 |
| Вода питьевая | 90 | 90 | 9000 | 9000 | 108 | 108 | 10800 | 10800 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% | 60 | 60 | 6000 | 6000 | 72 | 72 | 7200 | 7200 |
| Соль поваренная йодированная | 1,3 | 1,3 | 130 | 130 | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/3шт. | 13 | | 1300 | 1/3 шт. | 14 | | 1400 |
| Сахар-песок | 6 | 6 | 600 | 600 | 7 | 7 | 700 | 700 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 3,6 | 3,6 | 360 | 360 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 | 300 | 300 | 3,6 | 3,6 | 360 | 360 |
| Масса полуфабриката | - | 180 | | 18000 | | 216 | | 21600 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 180 | | 18000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны изделия перебрать, длинные макароны и лапшу разломать на мелкие части (10-12 см), засыпать в кипящую подсоленную смесь молока и воды, варить на слабом огне до готовности не откидывая, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут и охладить до температуры 60-70С, затем добавить яйца, взбитые с сахаром, и перемешать. Массу выложить ровным слоем 2,5-3 см, на противень, мазанный сливочным маслом, сверху посыпать сухарями и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С 25-30 минут до образования на поверхности изделия румяной корочки. При подаче готовый макаронник нарезать на порции.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче макаронник поливают маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;
- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно-соленый, свойственный макаронам и яйцам, умеренно сладкий;

- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,18 | 5,77 | 44,91 | 264 | 0,14 | 1,14 | 0,13 | 1,24 | 91,43 | 17,17 | 99,67 | 1,58 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (180).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,79 | 6,93 | 53,89 | 317 | 0,17 | 1,36 | 0,15 | 1,49 | 109,5 | 20,59 | 119,57 | 1,89 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.4

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| | 7-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 38 | 38 | 3800 | 3800 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 96 | 96 | 9600 | 9600 |
| Вода питьевая | 64 | 64 | 6400 | 6400 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 400 | 400 |
| ВЫХОД | | 192/4/4 | | 19200/400/400 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли.

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, промыть под проточной водой, засыпать в кипящее молоко с водой, варить при периодическом помешивании пока зерна крупы не набухнут, затем добавить соль, сахар перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании -5%, выход-140г; 190г.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом и посыпают сахаром. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - Зерна крупы хорошо разварены;
- **Цвет**– коричневый;
- **Вкус, запах** – свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, рыхлая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 192/4/4).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,6 | 7,22 | 30,25 | 216 | 0,20 | 1,25 | 0,04 | 0,30 | 129,82 | 90,25 | 201,89 | 2,68 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.5

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД***, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 68 | 68 | 6800 | 6800 |
| Вода питьевая | 102 | 102 | 10200 | 10200 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 10 | 10 | 10000 | 10000 |
| ВЫХОД | | 150 | | 15000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли.

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

***Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,61 | 9,25 | 42,19 | 291 | 0,29 | 0,00 | 0,06 | 0,54 | 23,07 | 137,28 | 205,29 | 4,61 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.5а

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 68 | 68 | 6800 | 6800 | 79 | 79 | 7900 | 7900 |
| Вода питьевая | 102 | 102 | 10200 | 10200 | 166 | 166 | 16600 | 16600 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 10 | 10 | 100 | 100 | 10 | 10 | 100 | 100 |
| ВЫХОД | | 150 | | 15000 | | 175 | | 17500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,61 | 9,25 | 42,19 | 291 | 0,29 | 0,00 | 0,06 | 0,54 | 23,07 | 137,28 | 205,29 | 4,61 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 175).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,00 | 9,61 | 48,47 | 325 | 0,34 | 0,00 | 0,06 | 0,63 | 28,15 | 159,92 | 238,07 | 5,34 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.56

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа гречневая | 91 | 91 | 9100 | 9100 | 104 | 104 | 10400 | 10400 |
| Вода питьевая | 137 | 137 | 13700 | 13700 | 156 | 156 | 15600 | 15600 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 10 | 10 | 1000 | 1000 | 12 | 12 | 1200 | 1200 |
| ВЫХОД | | 200 | | 20000 | | 230 | | 23000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

**Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Гречневую крупу перебрать, тщательно промыть. Подготовленную для варки крупу всыпать в подсоленную кипящую воду, всплывшие пустотелые зерна удалить. Кашу варить до загустения, периодически помешивая. В конце варки добавить сливочное масло, плотно закрыть посуду крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания.

3.Правила оформления подачи блюд. Порционно, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость;
- **Цвет**– свойственный данному виду крупы;
- **Вкус, запах** – свойственный данному виду крупы, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 200).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,55 | 10,25 | 52,09 | 346 | 0,39 | 0,00 | 0,06 | 0,73 | 29,25 | 183,63 | 273,83 | 6,15 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 230).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|--------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,20 | 12,13 | 59,54 | 400 | 0,45 | 0,00 | 0,07 | 0,83 | 32,94 | 209,83 | 312,95 | 7,02 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.6

Наименование блюда: **Рис отварной рассыпчатый со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД*,НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--------------|-----------------|------------------|-------------------|--------------|-----------------|------------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 5400 | 5400 | 79 | 79 | 7900 | 7900 |
| Вода питьевая | 113 | 113 | 11300 | 11300 | 165 | 165 | 16500 | 16500 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 500 | 500 | 7 | 7 | 700 | 700 |
| ВЫХОД | | 150/5 | | 15000/500 | | 220/7 | | 22000/700 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли, для БМД – с маслом растительным

**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую, подсоленную воду, удалить всплывшие пустотелые зерна и варить при слабом кипении. Когда зерна станут мягкими, рис откинуть на сито, затем положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, соль и прогреть.

3.Правила оформления подачи блюд. Рис подается со сливочным растопленным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются;
- **Цвет**– от белого до кремового;
- **Вкус, запах** – отварного риса с маслом, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– рассыпчатая, мягкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 150/5).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,82 | 4,17 | 38,62 | 211 | 0,04 | 0,00 | 0,03 | 0,22 | 13,69 | 28,37 | 82,70 | 0,58 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 220/7).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,59 | 5,86 | 56,49 | 307 | 0,06 | 0,00 | 0,04 | 0,32 | 20,11 | 41,51 | 120,96 | 0,85 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.6а

Наименование блюда: **Рис отварной рассыпчатый со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД*, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 5400 | 5400 | 91 | 91 | 9100 | 9100 |
| Вода питьевая | 113 | 113 | 11300 | 11300 | 191 | 191 | 19100 | 19100 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 500 | 500 | 7 | 7 | 700 | 700 |
| ВЫХОД | | 150 | | 15000 | | 260 | | 26000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли,

**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в кипящую, подсоленную воду, удалить всплывшие пустотелые зерна и варить при слабом кипении. Когда зерна станут мягкими, рис откинуть на сито, затем положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, соль и прогреть.

3.Правила оформления подачи блюд. Рис подается со сливочным растопленным маслом, оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются;
- **Цвет**– от белого до кремового;
- **Вкус, запах** – отварного риса с маслом, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция**– рассыпчатая, мягкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,83 | 4,89 | 38,63 | 218 | 0,04 | 0,00 | 0,03 | 0,22 | 13,69 | 28,37 | 82,70 | 0,58 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 260).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,43 | 5,98 | 63,37 | 347 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,36 | 22,24 | 47,77 | 138,96 | 0,97 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.8

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--------------|-----------------|------------------|-------------------|--------------|-----------------|------------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 45 | 45 | 4500 | 4500 | 52 | 52 | 5200 | 5200 |
| Вода питьевая | 268 | 268 | 26800 | 26800 | 309 | 309 | 30900 | 30900 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 126 | - | 12600 | - | 145 | - | 14500 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 400 | 400 | 5 | 5 | 500 | 500 |
| ВЫХОД | | 126/4 | | 12600/400 | | 145/5 | | 14500/500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли.

**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Макароны засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;

- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;

- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;

- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 126/4).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,81 | 3,53 | 30,62 | 176 | 0,08 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 52,71 | 14,03 | 63,62 | 0,56 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 145/5).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5,55 | 4,07 | 35,33 | 203 | 0,09 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 61,07 | 16,22 | 73,61 | 0,65 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.8а

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 55 | 55 | 5500 | 5500 | 65 | 65 | 6500 | 6500 |
| Вода питьевая | 330 | 330 | 33000 | 33000 | 390 | 390 | 39000 | 39000 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,5 | 0,5 | 50 | 50 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 156 | - | 15600 | - | 185 | - | 18500 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 500 | 500 | 5 | 5 | 500 | 500 |
| ВЫХОД | | 160 | | 16000 | | 190 | | 19000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли.

**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Макароны засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;

- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;

- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;

- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 160).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,92 | 4,38 | 37,63 | 217 | 0,09 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 64,22 | 17,16 | 77,71 | 0,69 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 190).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,98 | 4,24 | 44,5 | 247 | 0,11 | 0,00 | 0,03 | 0,00 | 75,89 | 20,28 | 91,69 | 0,81 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №6.86

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 79 | 79 | 7900 | 7900 | 86 | 86 | 8600 | 8600 |
| Вода питьевая | 474 | 474 | 47400 | 47400 | 516 | 516 | 51600 | 51600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 60 | 60 | 0,7 | 0,7 | 70 | 70 |
| Масса отварных макаронных изделий | - | 225 | - | 22500 | - | 245 | - | 24500 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 | 600 | 600 | 7 | 7 | 700 | 700 |
| ВЫХОД | | 230 | | 23000 | | 250 | | 25000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НБД готовится без соли.

**Для диеты БМД готовить с маслом растительным.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Макароны засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут, затем, не промывая откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков и прогреть. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать в горячем виде, заправить сливочным маслом, оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** - макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;

- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;

- **Вкус, запах** – отварных макаронных изделий, в меру соленый;

- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 230).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,74 | 5,38 | 55,78 | 307 | 0,13 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 92,20 | 24,65 | 111,41 | 0,98 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 250).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,78 | 6,20 | 60,72 | 337 | 0,15 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 100,60 | 26,84 | 121,41 | 1,07 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.9

Наименование блюда: **Вермишель отварная с тертым сыром**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с (вермишель) | 30 | 30 | 3000 | 3000 | 36 | 36 | 3600 | 3600 |
| Вода питьевая | 180 | 180 | 18000 | 18000 | 215 | 215 | 21500 | 21500 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Сыр голландский х/о-8 % | 16,4 | 15 | 1640 | 1500 | 17,0 | 15,6 | 1700 | 1560 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10000 | | 120 | | 12000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Вермишель засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне 10-12 минут до готовности, затем откинуть на сито, дать стечь воде, заправить сливочным маслом, перемешать во избежание склеивания и образования комков. Затем выложить на противень, посыпать сверху тертым сыром и прогреть в жарочном шкафу в течение 5-10 минут при температуре 200-220 С.

3.Правила оформления подачи блюд. Отварные макароны заправляют маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром;
- **Цвет**– белый с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** –свойственный отварным макаронам с ароматом сыра, солоноватый от сыра;
- **Консистенция**– мягкая, упругая, в меру плотная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(100).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,01 | 6,08 | 20,56 | 168 | 0,073 | 0,78 | 0,01 | 1,06 | 6,81 | 12,36 | 107,33 | 0,64 |

6.ведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(120).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,78 | 6,66 | 24,67 | 193 | 0,08 | 0,89 | 0,01 | 1,22 | 7,82 | 14,20 | 123,30 | 0,73 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.18

Наименование блюда: **Лапшевник с творогом запеченный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия в/с | 36 | 36 | 3600 | 3600 | 43 | 43 | 4300 | 4300 |
| Вода питьевая | 80 | 80 | 8000 | 8000 | 96 | 96 | 9600 | 9600 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1,3 | 1,3 | 130 | 130 |
| Выход отварной лапши | - | 103 | - | 10300 | - | 123 | - | 12300 |
| Творог полужирный | 50 | 50 | 5000 | 5000 | 60 | 60 | 6000 | 6000 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/8шт. | 5 | | 500 | 1/7 шт. | 6 | | 600 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Сметана 15% ж. | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Сухари панировочные | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Масса полуфабриката | - | 175 | - | 17500 | - | 210 | - | 21000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 180 | | 18000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны изделия перебрать, длинные макароны и лапшу разломать на мелкие части (10-12 см), засыпать в кипящую подсоленную воду, варить на слабом огне до готовности не откидывая, макароны варить 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут и охладить до температуры 60-70 С. Протертый творог смешать с сырыми яйцами и сахаром. Смесь соединить с отварными макаронными изделиями, перемешать. Массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 2,5-3 см и посыпать сухарями. Поверхность лапшевника смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования на поверхности изделия румяной корочки. При подаче готовый лапшевник нарезать на порции.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче готовый лапшевник нарезать на порции. Отпускают с маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;
- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый, запеченной творожной массы с макаронными изделиями;
- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|------|-------|--------|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,66 | 4,25 | 34,60 | 231 | 0,1273 | 0,62 | 0,112 | 1,1495 | 102,2 | 19,38 | 157,32 | 1,131 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (180).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,39 | 5,10 | 41,53 | 277 | 0,1548 | 0,792 | 0,136 | 1,4524 | 122,97 | 23,246 | 188,69 | 1,363 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6.19

Наименование блюда: **Макаронник с сыром запеченный**

Показано на диеты: ОВД, СД МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макаронные изделия (вермишель) 1с. | 50 | 50 | 5000 | 5000 | 60 | 60 | 6000 | 6000 |
| Вода питьевая | 300 | 300 | 30000 | 30000 | 360 | 360 | 36000 | 36000 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 100 | 100 | 1,3 | 1,3 | 130 | 130 |
| Выход отварной лапши | - | 142 | - | 14200 | - | 171 | - | 17100 |
| Масло сливочное крестьянское 72% ж. | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Сыр (твердых сортов) | 21 | 19 | 2100 | 1900 | 23 | 21 | 2300 | 2100 |
| Масса полуфабриката | - | 165 | - | 16500 | - | 198 | - | 19800 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 180 | | 18000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Макароны (вермишель) засыпать в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении до готовности, откинуть на сито (дать стечь воде), заправить сливочным маслом и хорошо перемешать. Подготовленный сыр натереть на мелкой терке, соединить с отварными макаронами (вермишелью), вновь тщательно перемешать и запекать в жарочном шкафу при температуре 200-250С до образования на поверхности изделия румяной корочки. Подавать в горячем виде.

3.Правила оформления подачи блюд. При подаче макаронник поливают маслом.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом;
- **Цвет** – корочки- румяно-золотистый, на разрезе- от светло-кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – умеренно-соленый, свойственный макаронам и яйцам, умеренно сладкий;
- **Консистенция** – рыхлая, сочная, мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (150).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|-------|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 10,64 | 9,49 | 34,27 | 267 | 0,1202 | 1,132 | 0,02 | 1,757 | 204,14 | 17,72 | 584,25 | 1,061 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (180).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,29 | 10,90 | 41,12 | 313 | 0,1437 | 1,308 | 0,024 | 1,203 | 227,25 | 20,386 | 166,58 | 1,266 |

2.6 БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4.2

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

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 1,2 шт. | 46 | 120 шт | 4,6 | 1,3шт. | 53 | 130 шт. | 5,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 20 | 20 | 2 | 2 | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,9 | 1,9 | 0,19 | 0,19 | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 6,7 | - | 78 | - | 7,8 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном. Противень хорошо разогревают и выливают на него омлетную массу слоем 2,5-3см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°С. При подаче нарезают на порционные куски.

3.Правила оформления подачи блюд. Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом;
- **Цвет** корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;
- **Вкус** – свежих яиц, умеренно соленый;
- **Запах** – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- **Консистенция** – нежная, пышная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,44 | 7,31 | 1,28 | 96 | 0,04 | 0,34 | 1,2 | 0,09 | 50 | 8,4 | 106,9 | 1,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|-----|--------------------------|-----|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,42 | 8,51 | 1,48 | 112 | 0,05 | 0,4 | 1,33 | 0,1 | 58 | 9,6 | 123,15 | 1,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо вареное

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|---------------|--------|-------------|-------|---------------|--------|
| Количество порций готовой продукции | 1 порция | | 100 порций | | 1 порция | | 100 порций | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 1шт. | 1шт. | 100шт | 100шт. | 1шт. | 1шт. | 100шт. | 100шт. |
| Выход готовой продукции | 1шт. | | 100шт. | | 1шт. | | 100шт. | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01) погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. При подаче очищают от скорлупы и нарезают на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Используют как холодную закуску.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид, цвет** – яйцо, сохранившее форму, белок – белый, желток – желтый, без серого налета;
- **Вкус, запах** – характерные для свежего яйца без посторонних привкусов и запахов;
- **Консистенция** белка – плотная, упругая, желтка – рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 40г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-----|------|--------------------------|-----|------|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 5.08 | 4,60 | 0,28 | 63 | 0.032 | - | 105 | 0,24 | 22 | 4,8 | 77,2 | 1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4.3

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

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД,НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | | 1 порция готовой продукции, г | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное 2с | 1,2 шт. | 48 | 120шт | 4,8 | 1,4 шт. | 56 | 140 шт. | 5,6 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2%ж. | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Сыр голландский | 8,7 | 8 | 0,87 | 0,8 | 9,8 | 9 | 0,98 | 0,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 67 | - | 6,7 | - | 78 | - | 7,8 |
| Выход готовой продукции | 60 | | 6 | | 70 | | 7 | |

* Для диеты НКД – готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Яйца куриные предварительно обработать согласно СанПин 2.3.6.1079-01.

Обработанные яйца разбить по 4-5 шт. в отдельную посуду, затем вылить в общую ёмкость, добавить молоко, растопленное сливочное масло, соль. Яично-молочную смесь тщательно взбить, вылить в смазанную маслом форму слоем 2,5-3 см, сверху посыпать тертым сыром и запекать в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест;
- **Цвет** - корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;
- **Вкус** – свежих запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла;
- **Запах** – свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла;
- **Консистенция** – однородная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 60г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,58 | 9,91 | 1,20 | 130 | 0,04 | 0,55 | 1,2 | 0,03 | 132,3 | 12,3 | 152,5 | 1,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|------|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,98 | 11,55 | 1,41 | 151 | 0,05 | 0,6 | 1,4 | 0,03 | 151 | 14,2 | 176 | 1,5 |

2.7 БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4 е

Наименование блюда: Суфле творожное паровое

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | 66 | 65,3 | 6600 | 6530 | 74 | 73,3 | 7400 | 7330 |
| Мука пшеничная в/с | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 | 2000 | 2000 | 21 | 21 | 2100 | 2100 |
| Яйцо куриное 2с | 0,28шт. | 11 | - | 110 | 0,3 шт. | 12 | - | 1200 |
| Сахар- песок | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,15 | 0,15 | 15 | 15 | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масса полуфабриката | | 106 | - | 10600 | - | 118 | - | 11 800 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9000 | | 100 | | 10000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымесить. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);

- **Цвет**– корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;

- **Вкус, запах** – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

- **Консистенция**– мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|--------|--------------------------|--------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,31 | 4,14 | 11,28 | 140 | 0,0368 | 0,28 | 27,92 | 0,1064 | 91,144 | 16,624 | 136,89 | 0,4192 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|-------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,96 | 4,56 | 12,60 | 157 | 0,0414 | 0,315 | 31,41 | 0,1197 | 102,53 | 18,70 | 154,08 | 0,4716 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4

Наименование блюда: **Суфле творожное паровое**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | 54 | 53 | 5400 | 5300 | 61 | 60 | 6100 | 600 |
| Мука пшеничная в/с | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 | 2000 | 2000 | 21 | 21 | 2100 | 2100 |
| Яйцо куриное 2с | 0,28шт. | 11 | - | 110 | 0,3 шт. | 12 | | 1200 |
| Сахар- песок | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Соль поваренная йодированная | 0,15 | 0,15 | 15 | 15 | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масса полуфабриката | | 95 | - | 9500 | - | 106 | - | 10 600 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 90 | | 9000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымешать. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);

- **Цвет**– корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;

- **Вкус, запах** – сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

- **Консистенция**– мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|------|-------|--------------------------|-------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 12,1 | 3,0 | 10,9 | 120 | 0,036 | 0,2 | 27,9 | 0,106 | 91,14 | 16,62 | 136,89 | 0,419 |
| 0 | 3 | 1 | | 8 | 8 | 2 | 4 | 4 | 4 | 6 | 2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|--------|--------------------------|-------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,57 | 3,36 | 12,20 | 135 | 0,0414 | 0,315 | 31,41 | 0,1197 | 102,53 | 18,70 | 154,08 | 0,4716 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.4 б

Наименование блюда: **Суфле творожное паровое без сахара**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|----------|-----------|--------|-------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Творог нежирный | 54 | 53 | 5400 | 5300 | 61 | 60 | 6100 | 600 |
| Мука пшеничная в/с | 5 | 5 | 500 | 500 | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 | 2000 | 2000 | 21 | 21 | 2100 | 2100 |
| Яйцо куриное 2с | 0,28шт. | 11 | | 110 | 0,3 шт. | 12 | | 1200 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1 | 1 | 100 | 100 | 1 | 1 | 100 | 100 |
| Масса полуфабриката | | 90 | - | 9000 | - | 100 | - | 10 000 |
| Выход готовой продукции | | 75 | | 7500 | | 85 | | 8500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции: Творог протереть, добавить яичный желток, сахар, молоко, соль, всыпать муку, тщательно вымешать. Белки яиц взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить на противень слоем 30-40 мм, сверху смазать сливочным маслом и варить на пару в течение 35-45 минут.

3. Правила оформления подачи блюд: При подаче готовое суфле нарезать на порции. Температура подачи: не ниже 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком);

- **Цвет**– корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светло-кремового;

- **Вкус, запах** – свойственный творогу, без излишней кислотности;

- **Консистенция**– мягкая, умеренно-плотная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|--------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 12,10 | 3,03 | 5,91 | 100 | 1,570 | 0,577 | 26,17 | 0,099 | 128,33 | 29,025 | 212,98 | 0,0303 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|-------|--------------------------|-------|--------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,57 | 3,36 | 6,20 | 111 | 1,780 | 0,654 | 29,66 | 0,113 | 145,44 | 32,89 | 241,38 | 0,0344 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5

Наименование блюда: **Молоко кипяченое (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 211 | 200 | 21100 | 20000 | 211 | 200 | 21100 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,80 | 6,40 | 9,40 | 116 | 0,08 | 2,74 | 40 | 0,18 | 252,8 | 26,8 | 181,8 | 0,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5 а

Наименование блюда: **Молоко кипяченое (II вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 158 | 150 | 15800 | 15000 | 158 | 150 | 15800 | 15000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 150 | | 15000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.5 б

Наименование блюда: **Молоко кипяченое (III вариант)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 158 | 150 | 15800 | 15000 | 158 | 150 | 15800 | 15000 |
| Выход готовой продукции | | 150 | | 15000 | | 150 | | 15000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Молоко прокипятить в течение 1-2 минут в посуде, предназначенной только для этой цели.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**-молоко без пленки на поверхности;
- **Цвет**– белый, с кремовым оттенком;
- **Вкус, запах** – чистые, без посторонних запахов, характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- **Консистенция**– однородная жидкость, без осадка.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|----|-------|--------------------------|------|--------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,35 | 4,80 | 7,05 | 87 | 0,06 | 2,05 | 30 | 0,135 | 189,6 | 20,1 | 136,35 | 0,165 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6

Наименование блюда: **Кефир 3,2% жирности**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 3,2% ж. | 207 | 200 | 20700 | 20000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|----|------|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 5,80 | 6,40 | 8,00 | 118 | 0,045 | 1,4 | 44 | 0,14 | 180 | 28 | 190 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6 а

Наименование блюда: **Кефир 1% жирности**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 1% ж. | 207 | 200 | 20700 | 20000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,00 | 2,00 | 8,00 | 80 | 0,08 | 1,4 | - | - | 340 | 42 | 266 | 0,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5.6 б

Наименование блюда: **Кефир нежирный**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Кефир 1% ж. | 207 | 200 | 20700 | 20000 | 207 | 200 | 20700 | 20000 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20000 | | 200 | | 20000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Кефир из пакетов или тетрапаков налить непосредственно перед отпуском в стаканы.

3.Правила оформления подачи блюд. Подавать охлажденным, разлитым по стаканам.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид**- однородная жидкость, с незначительным газообразованием;
- **Цвет**–молочно-белый, равномерный по всей массе;
- **Вкус, запах** - чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус;
- **Консистенция** – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|----|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,00 | 0,10 | 8,00 | 62 | 0,08 | 1,4 | - | - | 252 | 30 | 190 | 0,2 |

2.9 БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.1

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров | 87 | 61 | 8700 | 6100 | 105 | 73 | 10500 | 7300 |
| Масса припущенной рыбы | - | 50 | - | 5000 | - | 60 | - | 6000 |
| Морковь свежая* | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | 3 | 2 | 300 | 200 | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый* | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| Выход | | 50 | | 5000 | | 60 | | 6000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припуске.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.; «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;

- **Цвет**– соответствует виду рыбы;

- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 50).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 10,25 | 3,25 | - | 70 | 0,12 | 0,54 | 0,01 | 0,91 | 12,2 | 18,3 | 122 | 0,36 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 60).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,27 | 3,89 | - | 84 | 0,14 | 0,65 | 0,02 | 1,09 | 14,6 | 21,9 | 146 | 0,43 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.1а

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров | 174 | 122 | 17400 | 12200 | 210 | 146 | 21000 | 14600 |
| Масса припущенной рыбы | - | 100 | - | 10000 | - | 120 | - | 12000 |
| Морковь свежая** с 01.09-31.12 | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | 3 | 2 | 300 | 200 | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый** | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| ВЫХОД | | 100 | | 10000 | | 120 | | 12000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припуске.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.; «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;

- **Цвет**– соответствует виду рыбы;

- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 100).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|---|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 20,50 | 6,5 | - | 140 | 0,24 | 1,09 | 0,03 | 1,83 | 24,4 | 36,6 | 244 | 0,73 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 120).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|---|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 24,54 | 7,78 | - | 168 | 0,22 | 1,31 | 0,04 | 2,19 | 29,2 | 43,8 | 292 | 0,87 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.16

Наименование блюда: **Рыба (горбуша) припущенная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Горбуша потрошенная с/г средних размеров | 98,4 | 68,9 | 9840 | 6890 | 122 | 85,4 | 12000 | 8540 |
| Масса припущенной рыбы | - | 55 | | 5500 | - | 70 | | 7000 |
| Морковь свежая** с 01.09-31.12 | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| с 01.01-31.08 | 3 | 2 | 300 | 200 | 3 | 2 | 300 | 200 |
| Лук репчатый** | 2,5 | 2 | 250 | 200 | 2,5 | 2 | 250 | 200 |
| Выход готовой продукции | | 55 | | 5500 | | 70 | | 7000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

* Для диеты НКД готовить без сахара и соли.

**Химический состав не учитывается.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припуске.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;

- **Цвет**– соответствует виду рыбы;

- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 55).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,28 | 3,58 | - | 77 | 0,14 | 0,62 | 0,02 | 1,03 | 13,78 | 20,67 | 137,80 | 0,41 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 70).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|---|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,35 | 4,55 | - | 98 | 0,17 | 0,77 | 0,03 | 1,28 | 17,08 | 25,62 | 170,80 | 0,51 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.2

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----------------|-------|-------------|-------|-----------------|-------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) | 83 | 61 | 8300 | 6100 | 99 | 73 | 9900 | 7300 |
| Масса отварной рыбы | - | 50 | - | 5000 | - | 60 | - | 6000 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Лук репчатый * х/о-16% | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масло сливочное Крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4,5 | 4,5 | 450 | 450 |
| Выход готовой продукции | 50/3 | | 5000/300 | | 60/4 | | 6000/400 | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 ° С - +70 ° С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый
- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый
- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 60/4).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|--------|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,32 | 3,28 | 0,04 | 63 | 0,073 | 1,95 | 0,0238 | | 18,66 | 21,36 | 146,97 | 0,43 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 50/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,97 | 4,59 | 0,06 | 81 | 0,087 | 2,33 | 0,007 | | 22,44 | 25,56 | 176,05 | 0,52 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.2а

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-------------|-------|-----------|-------|-------------|-------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) | 66,3 | 49 | 6630 | 4900 | 74,4 | 55 | 7440 | 5500 |
| Масса отварной рыбы | - | 40 | - | 40000 | - | 45 | - | 4500 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Лук репчатый * | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Выход готовой продукции | 40 | | 4000 | | 45 | | 4500 | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 °С - +70 °С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый
- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый
- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 40).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 8,13 | 1,08 | - | 42 | 0,058 | 1,56 | 0,004 | | 14,7 | 17,15 | 117,6 | 0,343 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 45).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,13 | 1,21 | - | 47 | 0,06 | 1,76 | 0,005 | | 16,5 | 19,25 | 132 | 0,35 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.26

Наименование блюда: **Рыба (хек) отварная со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----------------|-------|-------------|-------|-----------------|-------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хек тихоокеанский потрошенный (средних размеров) | 94,4 | 69,8 | 9440 | 6980 | 110 | 81,4 | 11000 | 8140 |
| Масса отварной рыбы | - | 55 | - | 5500 | - | 65 | - | 6500 |
| Морковь свежая* с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Лук репчатый * | 4 | 3 | 400 | 300 | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масло сливочное Крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 300 | 300 | 4,5 | 4,5 | 450 | 450 |
| Выход готовой продукции | 55/3 | | 5500/300 | | 65/4 | | 6500/400 | |

* Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2. Технология приготовления кулинарной продукции. Обработанную рыбу разобрать на филе с кожей без костей, промыть, нарезать на кусочки (по одному на порцию). Куски выложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавить морковь, репчатый лук, соль. Когда жидкость закипит удалить пену и варить рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90С. Хранить рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3. Правила оформления подачи блюд. Рыба отварная подается на столовой тарелке, порционными кусками, политая сливочным маслом, температура подачи не ниже +65 ° С - +70 ° С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом
- **Цвет**– рыбы на разрезе – белый или светло-серый
- **Вкус, запах** – рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый
- **Консистенция**– мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у рыбы.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 55/3).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 3,47 | 2,50 | 0,04 | 71 | 0,08 | 2,23 | 0,02 | | 21,3 | 24,42 | 168,09 | 0,49 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 65/4).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|--------|---------|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,36 | 4,77 | 0,06 | 88 | 0,09768 | 2,6048 | 0,03469 | | 24,96 | 28,508 | 196,215 | 0,5788 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.3

Наименование блюда: **Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|-----------|-----------|--------|-------------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1, г | | 100, г | | 1, г | | 100, г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай неразделанный (всех размеров) | 192 | 88 | 19200 | 8800 | 215 | 99 | 21500 | 9900 |
| филе без кожи, костей | - | 70 | - | 7000 | - | 80 | - | 8000 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 22 | 22 | 2200 | 2200 | 25 | 25 | 2500 | 2500 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3,2 | 3,2 | 320 | 320 | 3,6 | 3,6 | 360 | 360 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,4штг | 16 | 40 | 1600 | 0,45штг | 18 | 45 штг | 18 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 2 | 2 | 200 | 200 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Масса полуфабриката | - | 95 | - | 9500 | - | 107 | - | 10700 |
| Выход готовой продукции | | 80 | | 8000 | | 90 | | 9000 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

*Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припускивании.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;

- **Цвет**– соответствует виду рыбы;

- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 80).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,26 | 4,27 | 3,76 | 112 | 0,12 | 0,76 | 0,06 | 0,36 | 72,67 | 54,88 | 266,13 | 1,20 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 90).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,04 | 4,81 | 4,23 | 126 | 0,14 | 0,85 | 0,07 | 0,41 | 82,33 | 61,79 | 299,73 | 1,36 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №3.3а

Наименование блюда: **Суфле из отварной рыбы (минтай) паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|-----------------|-------------|-------------------|-----------|-----------------|-------------|
| | 7-10 года | | | | 11-17 лет | | | |
| | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | | На одну порцию, г | | На 100 порций,г | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Минтай неразделанный (всех размеров) | 104,4 | 48 | 10440 | 4800 | 126,1 | 58 | 12610 | 5800 |
| филе без кожи, костей | - | 39 | - | 3900 | - | 47 | - | 4700 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 18 | 18 | 1800 | 1800 | 21 | 21 | 2100 | 2100 |
| Мука пшеничная 1 с. | 3,2 | 3,2 | 320 | 320 | 3,6 | 3,6 | 360 | 360 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,4шт | 16 | 40шт | 1600 | 0,45шт | 18 | 45шт | 1800 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 1,5 | 1,5 | 150 | 150 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 2 | 2 | 200 | 200 | 2 | 2 | 200 | 200 |
| Масса полуфабриката | - | 77 | - | 7700 | - | 91 | - | 9100 |
| Выход готовой продукции | | 65 | | 6500 | | 75 | | 7500 |

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08.

***-Химический состав не учитывается.**

**** - Для диеты НКД готовить без соли.**

2.Технология приготовления кулинарной продукции. Овощи очистить, промыть, мелко нарезать. Подготовленную рыбу разделить на филе с кожей без костей, промыть под проточной водой, нарезать на порции, уложить в сотейник, добавить овощи и припустить в небольшом количестве воды до готовности в течение 10-15 минут. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при припускивании.

Можно использовать для приготовления блюда другие виды рыб. Для расчета веса «брутто», пищевой и энергетической ценности руководствоваться:

1.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;

«Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;

2.«Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания» авторы Скурихин И. М., Тутельян В. А.Справочник.-М.: Дели принт, 2008г.

3.Правила оформления подачи блюд. Подается нарезанная куском с кожей и без костей. Оптимальная температура подачи 65°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – рыба подана одним куском с кожей без костей, проварена, сохранила форму;

- **Цвет**– соответствует виду рыбы;

- **Вкус, запах** – припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов;

- **Консистенция**– мягкая, сочная, не дряблая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 65).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 7,80 | 3,78 | 3,73 | 81 | 0,07 | 0,46 | 0,06 | 0,21 | 48,23 | 27,37 | 144,89 | 0,81 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда(выход 75).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|------|------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 9,41 | 4,31 | 4,20 | 94 | 0,08 | 0,54 | 0,07 | 0,25 | 56,69 | 32,63 | 171,29 | 0,94 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4

Наименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----------|--------|-------------|-------------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) или филе трески обесшкуренное промышленное | 88 | 64 | 8800 | 6400 | 106 | 77 | 10600 | 7700 |
| | 68,1 | 64 | 6810 | 6400 | 82 | 77 | 8200 | 7700 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 12 | 12 | 1200 | 1200 | 14 | 14 | 1400 | 1400 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1600 | 1600 | 18 | 18 | 1800 | 1800 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,2 шт. | 8 | | 800 | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масса полуфабриката | - | 100 | - | 10000 | - | 118 | - | 11800 |
| Выход готовой продукции | | 85 | | 8500 | | 100 | | 10000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделать на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (85)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7-10 лет | 12,19 | 1,42 | 5,83 | 86 | 0,08 | 0,65 | 0,02 | 0,74 | 23,16 | 24,12 | 160,20 | 0,85 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|-----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 11-17 лет | 14,56 | 1,64 | 6,79 | 101 | 0,09 | 0,78 | 0,03 | 0,88 | 27,42 | 28,80 | 191,16 | 1,00 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 а

Наименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|------------|--------|--------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) или филе трески | 103 | 75 | 10300 | 7500 | 124 | 90 | 12400 | 9000 |
| обесшкуренное промышленное | 80 | 75 | 8000 | 7500 | 96 | 90 | 9600 | 9000 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 16 | 16 | 1600 | 1600 | 19 | 19 | 1900 | 1900 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2000 | 2000 | 24 | 24 | 2400 | 2400 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,25 шт. | 10 | | 1000 | 0,33 шт. | 12 | | 1200 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масса полуфабриката | - | 120 | - | 12000 | - | 144 | - | 14400 |
| Выход готовой продукции | | 100 | | 10000 | | 120 | | 12000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделить на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7-10 лет | 14,40 | 1,75 | 7,28 | 104 | 0,10 | 0,76 | 0,03 | 0,89 | 27,93 | 28,98 | 190,62 | 1,05 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (120)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|-----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 11-17 лет | 17,28 | 1,90 | 8,73 | 114 | 0,12 | 0,92 | 0,03 | 1,07 | 33,47 | 34,71 | 228,57 | 1,26 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 б

Наименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------|-------------|-----------|-----------|--------|-------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) или филе трески | 65,8 | 48 | 6580 | 4800 | 79,5 | 58 | 7950 | 5800 |
| обесшкуренное промышленное | 51,1 | 48 | 5110 | 4800 | 61,8 | 58 | 6180 | 5800 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 10 | 10 | 1000 | 1000 | 11 | 11 | 1100 | 1100 |
| Вода питьевая | 12 | 12 | 1200 | 1200 | 13 | 13 | 1300 | 1300 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,2 шт. | 8 | | 800 | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масса полуфабриката | - | 77 | - | 7700 | - | 90 | - | 9000 |
| Выход готовой продукции | | 65 | | 6500 | | 75 | | 7500 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделить на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (65)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7-10 лет | 9,63 | 1,32 | 5,83 | 75 | 0,06 | 0,49 | 0,02 | 0,58 | 18,70 | 18,66 | 124,86 | 0,71 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75)

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|-----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 11-17 лет | 11,52 | 1,53 | 6,79 | 88 | 0,07 | 0,59 | 0,02 | 0,68 | 21,11 | 22,11 | 148,65 | 0,82 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3.4 в

Наименование блюда: **Фрикадели рыбные (треска) отварные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|--------|-------------|-----------|------------|--------|--------------|
| | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
| | 1 | | 100 | | 1 | | 100 | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Треска потрошенная обезглавленная (крупная) или филе трески | 99,4 | 72,5 | 9940 | 7250 | 121,5 | 88,7 | 12150 | 8870 |
| обесшкуренное промышленное | 77,2 | 72,5 | 7720 | 7250 | 94,4 | 88,7 | 9440 | 8870 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 13 | 13 | 1300 | 1300 | 15 | 15 | 1500 | 1500 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1600 | 1600 | 18 | 18 | 1800 | 1800 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,2 шт. | 8 | | 800 | 0,23 шт. | 9 | | 900 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 | 0,4 | 0,4 | 40 | 40 |
| Масса полуфабриката | - | 109 | - | 10900 | - | 130 | - | 13000 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9000 | | 110 | | 11000 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Производство продукции осуществляется в соответствии в СанПиН 2.4.5.2409-08

2.Технология приготовления кулинарной продукции: Рыбу зачистить, промыть, разделать на филе без кожи и костей (филе промышленное разморозить, промыть), нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый пшеничный хлеб, вновь пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, тщательно вымесить, сформовать фрикадельки (шарики массой 20-25 г) и отварить их в воде при слабом кипении до готовности. Химический состав рассчитан с учетом тепловых потерь при варке.

3.Правила оформления подачи блюд. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились, температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид-** фрикадели в виде шариков, без трещин, сохраняющие форму;
- **Цвет**– белый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – отварной рыбы, умеренно соленый, приятный;
- **Консистенция**– плотная, сочная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 7-10 лет | 13,63 | 1,48 | 6,31 | 94 | 0,09 | 0,74 | 0,02 | 0,83 | 25,51 | 27,00 | 178,92 | 0,93 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

| | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|-----------|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|--------|------|
| | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 11-17 лет | 16,51 | 1,72 | 7,27 | 111 | 0,11 | 0,90 | 0,03 | 1,00 | 30,57 | 32,64 | 216,60 | 1,10 |

2.10 БЛЮДА ИЗ МЯСА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.3

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|------------------|----------|--------------------|------------|-------------------|----------|--------------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 111,5 96,5 | 82 82 | 11,15 9,65 | 8,2 8,2 | 121 104,8 | 89 89 | 12,1 10,48 | 8,9 8,9 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | | 5 | - | 55 | | 5,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 5 5,4 | 4 4 | 0,5 0,54 | 0,4 0,4 | 6,3 6,7 | 5 5 | 0,63 0,67 | 0,5 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана 20% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового соуса | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Выход готовой продукции | 95(50/45) | | 9,5 (5/4,5) | | 105(55/50) | | 10,5(5,5/5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку
- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 18,71 | 20,73 | 5,97 | 289 | 0,14 | 1,5 | 0,04 | - | 80,1 | 34,2 | 234,1 | 1,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,10 | 19,06 | 5,29 | 265 | 0,13 | 1,3 | 0,04 | - | 70 | 30,9 | 212,7 | 1,25 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.36

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|------------------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 99,5 | 73 | 9,95 | 7,3 | 110 | 81 | 11 | 8,1 |
| или мясо бескостное | 86 | 73 | 7,3 | 7,3 | 95 | 81 | 9,5 | 8,1 |
| Масса отварного мяса | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 6,3 | 5 | 0,63 | 0,5 |
| с 01.01-31.08 | 5,4 | 4 | 0,54 | 0,4 | 6,7 | 5 | 0,67 | 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана 20% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готового соуса | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Выход готовой продукции | 90(45/45) | | 9(4,5/4,5) | | 100(50/50) | | 10(5/5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку
- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,15 | 19,57 | 5,88 | 273 | 0,13 | 1,4 | 0,04 | - | 76,9 | 31,8 | 216,6 | 1,2 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,43 | 17,62 | 5,29 | 245 | 0,12 | 1,3 | 0,04 | - | 69,3 | 28,4 | 194,7 | 1,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.3в

Наименование блюда: **Бефстроганов из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, , СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|------------------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 111,5 | 82 | 11,15 | 8,2 | 121 | 89 | 12,1 | 8,9 |
| или мясо бескостное | 96,5 | 82 | 9,65 | 8,2 | 104,8 | 89 | 10,48 | 8,9 |
| Масса отварного мяса | - | 50 | | 5 | - | 55 | | 5,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 х/о-20% | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 | 6,3 | 5 | 0,63 | 0,5 |
| с 01.01-31.08 х/о-25% | 5,4 | 4 | 0,54 | 0,4 | 6,7 | 5 | 0,67 | 0,5 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана 20% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5%ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готового соуса | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Выход готовой продукции | 95(50/45) | | 9,5(5/4,5) | | 105(55/50) | | 10,5(5,5/5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Предварительно подготовленное мясо отварить. Отварное мясо охладить, нашинковать соломкой. Из молока, подсушенной муки, сметаны приготовить соус. Подготовленное мясо положить в сотейник, добавить соль, сливочное масло, вареную протертую морковь, перемешать, залить соусом и варить при слабом кипении 10-15 минут до готовности.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Отпускают вместе с соусом, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

- Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

- Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса- однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,71 | 20,73 | 5,97 | 289 | 0,14 | 1,5 | 0,04 | - | 80,1 | 34,2 | 234,1 | 1,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,10 | 19,06 | 5,29 | 265 | 0,13 | 1,3 | 0,04 | - | 70 | 30,88 | 212,7 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.1

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, , МВ, БГД, СД, БМД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------------|------------|--------------------|--------------|-------------------|------------|--------------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 154 133 | 113 113 | 15,4 13,3 | 11,3 11,3 | 177 153 | 130 130 | 17,7 15,3 | 13 13 |
| Масса отварного мяса | - | 70 | | 7 | - | 80 | | 8 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 105(70/35) | | 10,5(7/3,5) | | 115(80/35) | | 11,5(8/3,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, добавить кипяченую воду или мясной бульон, соль, хорошо вымешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре кладут в виде горки, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса без комков
- Цвет: светло-серый
- Вкус: свойственный отваренному мясу
- Запах: свойственный отваренному мясу
- Консистенция: густой сметаны, держится горкой

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 115 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 24,18 | 20,80 | - | 283 | 0,16 | 3,07 | 0,4 | - | 15,1 | 36,9 | 271,3 | 1,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 21,02 | 18,08 | - | 246 | 0,14 | 2,9 | 0,4 | - | 13,6 | 32,3 | 237,3 | 1,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.1а

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|--------------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 154 | 113 | 15,4 | 11,3 | 177 | 130 | 17,7 | 13 |
| или мясо бескостное | 133 | 113 | 13,3 | 11,3 | 153 | 130 | 15,3 | 13 |
| Масса отварного мяса | - | 70 | | 7 | - | 80 | | 8 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 105(70/35) | | 10,5(7/3,5) | | 115(80/35) | | 11,5(8/3,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, добавить кипяченую воду или мясной бульон, соль, хорошо вымешать и довести до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Пюре кладут в виде горки, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса без комков
- Цвет: светло-серый
- Вкус: свойственный отваренному мясу
- Запах: свойственный отваренному мясу
- Консистенция: густой сметаны, держится горкой

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 115 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 24,18 | 20,80 | - | 283 | 0,16 | 3,07 | 0,4 | - | 15,1 | 36,9 | 271,3 | 1,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 21,02 | 18,08 | - | 246 | 0,14 | 2,9 | 0,4 | - | 13,6 | 32,3 | 237,3 | 1,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.4

Наименование блюда: **Гуляш из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|----------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 110 | 81 | 11 | 8,1 | 121 | 89 | 12,1 | 89 |
| или мясо бескостное | 95 | 81 | 9,5 | 8,1 | 105 | 89 | 10,5 | 8,9 |
| варка крупным куском | - | 50 | | 5 | - | 55 | | 5,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное рафинированное | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 |
| Томатное пюре | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Мука пшеничная 1с. | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 70 | 70 | 7 | 7 | 80 | 80 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 150 | | 15 | - | 163 | | 16,3 |
| Выход готовой продукции | 120(50/70) | | 12(5/7) | | 130(55/75) | | 13(5,5/7,5) | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли и томата.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском. Лук нашинковать и пассировать с добавлением растительного масла. Отваренное мясо нашинковать соломкой по 20-30 г, залить мясным бульоном или кипяченой водой, добавить пассированную муку, томатное пюре и тушить в закрытой посуде. Затем добавить пассированный лук, соль и тушить еще 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом и гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезано соломкой, в соусе уложено на тарелку, сбоку- гарнир
- Цвет: мяса - серый, соуса- светло-коричневый
- Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 130 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,23 | 18,99 | 4,29 | 255 | 0,15 | 13,8 | 0,9 | - | 30,6 | 29,9 | 223,7 | 1,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,69 | 17,69 | 3,97 | 237 | 0,14 | 12,5 | 0,8 | - | 28 | 27,2 | 202,9 | 1,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.4а

Наименование блюда: **Гуляш из отварного мяса**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-------|--------------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 99 | 73 | 9,9 | 7,3 | 110 | 81 | 11 | 8,1 |
| или мясо бескостное | 86 | 73 | 8,6 | 7,3 | 95 | 81 | 9,5 | 8,1 |
| варка крупным куском | - | 45 | | 4,5 | - | 50 | | 5 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное рафинированное | 4,7 | 4,7 | 0,47 | 0,47 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная 1с. | 3,7 | 3,7 | 0,37 | 0,37 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 70 | 70 | 7 | 7 | 80 | 80 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 145 | | 14,5 | - | 158 | | 15,8 |
| Выход готовой продукции | 115(45/70) | | 11,5(4,5/7) | | 125(50/75) | | 12,5(5/7,5) | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском. Лук нашинковать и пассировать с добавлением растительного масла. Отваренное мясо нашинковать соломкой по 20-30 г, залить мясным бульоном или кипяченой водой, добавить пассированную муку, томатное пюре и тушить в закрытой посуде. Затем добавить пассированный лук, соль и тушить еще 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают вместе с соусом и гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезано соломкой, в соусе уложено на тарелку, сбоку- гарнир
- Цвет: мяса - серый, соуса- светло-коричневый
- Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый
- Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 125 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,74 | 18,01 | 4,29 | 241 | 0,12 | 10,6 | 0,9 | - | 23,8 | 27,6 | 199,3 | 1,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 115г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,20 | 16,41 | 3,97 | 220 | 0,12 | 9,6 | 0,8 | - | 21,8 | 24,8 | 179,3 | 1,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.5

Наименование блюда: **Фрикадельки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 104 | 76 | 10,4 | 7,6 | 114 | 84 | 11,4 | 8,4 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Вода питьевая | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, перевернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом и снова перевернуть через мясорубку, посолить и хорошо выбить. Котлетную массу разделить в виде шариков по 4-5 штуки на порцию и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой в течение 10-15 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: фрикадельки сохранили форму шариков, без трещин
- Цвет: на разрезе - серый
- Вкус: в меру соленый, свойственный мясу
- Запах: мяса, без привкусов хлеба
- Консистенция: сочная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,73 | 13,58 | 6,76 | 216 | 0,14 | 0,6 | - | - | 16,7 | 32,3 | 200,8 | 1,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,17 | 12,29 | 6,28 | 196 | 0,12 | 0,5 | - | - | 15,2 | 29,5 | 182,4 | 1,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.5а

Наименование блюда: **Фрикадельки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 104 | 76 | 10,4 | 7,6 | 114 | 84 | 11,4 | 8,4 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Соль поваренная йодированная | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса полуфабриката | - | 106 | | | - | 118 | | 11,8 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом и снова провернуть через мясорубку, посолить и хорошо выбить. Котлетную массу разделить в виде шариков по 4-5 штуки на порцию и варить на пару или в емкости, залив теплой водой в течение 10-15 минут до готовности.

3.Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: фрикадельки сохранили форму шариков, без трещин
- Цвет: на разрезе - серый
- Вкус: в меру соленый, свойственный мясу
- Запах: мяса, без привкусов хлеба
- Консистенция: сочная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,81 | 13,59 | 7,24 | 218 | 0,14 | 0,6 | - | - | 17 | 32,9 | 203 | 1,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,17 | 12,29 | 6,28 | 196 | 0,12 | 0,5 | - | - | 15,2 | 29,5 | 182,4 | 1,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.8

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2 | 2 | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, перевернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова перевернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,22 | 14,92 | 8,71 | 231 | 0,13 | 0,5 | 0,016 | - | 17,8 | 32,3 | 191 | 1,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|----|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,76 | 13,78 | 7,75 | 211 | 0,12 | 0,5 | 0,016 | - | 16 | 29 | 172,6 | 1,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.8а

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 71 | 52 | 7,1 | 5,2 | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Вода питьевая | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 81 | - | 8,1 | - | 103 | - | 10,3 |
| Выход готовой продукции | 70 | | 7 | | 90 | | 9 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова провернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,74 | 14,88 | 7,70 | 221 | 0,12 | 0,5 | - | - | 12,2 | 28,9 | 171,4 | 1,6 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 10,70 | 11,45 | 6,25 | 171 | 0,09 | 0,4 | - | - | 9,6 | 22,8 | 134,4 | 1,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.86

Наименование блюда: **Котлеты мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2 | 2 | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде хлебом, снова провернуть через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, хорошо выбить котлетную массу. Разделить на порции (по 2 шт.), придать форму котлеты (удлиненную) и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой, до готовности в течение 15-20 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом
- Цвет: на разрезе - светло-серый
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
- Консистенция: сочная, пышная, однородная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,22 | 14,92 | 8,71 | 231 | 0,13 | 0,5 | 0,016 | - | 17,9 | 32,3 | 191 | 1,9 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|---|--------------------------|----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,76 | 13,78 | 7,75 | 211 | 0,12 | 0,5 | 0,016 | - | 16,1 | 29 | 172,6 | 1,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.9

Наименование блюда: **Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 81,6 | 60 | 8,16 | 6 | 99,2 | 73 | 9,92 | 7,3 |
| Или мясо бескостное | 70,6 | 60 | 7,06 | 6 | 85,9 | 73 | 8,59 | 7,3 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Вода питьевая | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/7шт | 6 | 15шт | 0,6 | 1/5 шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 97 | - | 9,7 | - | 120 | - | 12 |
| Выход готовой продукции | 85 | | 8,5 | | 105 | | 10,5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Размороженное мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде и отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и хорошо выбить. Приготовленную массу выложить тонким ровным слоем толщиной 1,5-2 см на смоченную водой ткань и на середину положить охлажденный омлет, приготовленный на пару из молока и яиц, свернуть изделие в виде рулета, переложить с ткани на противень, смоченный водой и варить на пару в течение 20-25 минут до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность без трещин и разрывов
- Цвет: свойственный компонентам, входящих в состав блюда
- Вкус: в меру соленый, без привкуса хлеба
- Запах: мяса и яиц
- Консистенция: сочная пышная, фарша - рассыпчатая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,79 | 15,03 | 6,01 | 222 | 0,04 | 0,6 | 0,03 | - | 28,9 | 30,1 | 197,5 | 1,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 85 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,02 | 12,95 | 4,81 | 188 | 0,03 | 0,5 | 0,03 | - | 22,4 | 23,9 | 158,9 | 1,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.9а

Наименование блюда: **Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 74 64 | 54 54 | 7,4 6,4 | 5,4 5,4 | 93 80 | 68 68 | 9,3 8 | 6,8 6,8 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Вода питьевая | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Яйцо куриное 2с. | 0,15шт | 6 | 15шт | 0,6 | 0,2 шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 91 | - | 9,1 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 80 | | 8 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Размороженное мясо промыть, зачистить от сухожилий, пропустить через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в воде и отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и хорошо выбить. Приготовленную массу выложить тонким ровным слоем толщиной 1,5-2 см на смоченную водой ткань и на середину положить охлажденный омлет, приготовленный на пару из молока и яиц, свернуть изделие в виде рулета, переложить с ткани на противень, смоченный водой и варить на пару в течение 20-25 минут до готовности. Готовый рулет нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают с гарниром, оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность без трещин и разрывов
- Цвет: свойственный компонентам, входящих в состав блюда
- Вкус: в меру соленый, без привкуса хлеба
- Запах: мяса и яиц
- Консистенция: сочная пышная, фарша - рассыпчатая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,87 | 14,99 | 6,02 | 218 | 0,04 | 0,6 | 0,04 | - | 28,7 | 28,7 | 187,8 | 1,7 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 80 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 11,90 | 11,99 | 4,81 | 175 | 0,03 | 0,46 | 0,03 | - | 21,8 | 22,4 | 146,9 | 1,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.2

Наименование блюда: **Суфле из отварного мяса паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| или мясо бескостное | 79 | 67 | 7,9 | 6,7 | 87 | 74 | 8,7 | 7,4 |
| варка крупным куском- | - | 42 | - | 4,2 | - | 46 | - | 4,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Мука пшеничная 1с | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,4шт | 16 | 40 шт. | 1,6 | 0,45шт | 18 | 45 шт. | 1,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 98 | - | 9,8 | - | 109 | - | 10,9 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|-------|--------------------------|-----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,01 | 16,37 | 4,32 | 227 | 0,1 | 12,6 | 0,4 | 0,035 | 76,7 | 143 | 71 | 0,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,74 | 18,21 | 4,86 | 254 | 0,12 | 14,3 | 0,5 | 0,04 | 85 | 158 | 79,2 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.2а

Наименование блюда: **Суфле из отварного мяса паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| или мясо бескостное | 79 | 67 | 7,9 | 6,7 | 87 | 74 | 8,7 | 7,4 |
| варка крупным куском- | - | 42 | - | 4,2 | - | 46 | - | 4,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Мука пшеничная 1с | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,4 шт | 16 | 40 шт. | 1,6 | 0,45 шт | 18 | 45 шт. | 1,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 98 | - | 9,8 | - | 109 | - | 10,9 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|-------|--------------------------|-----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,01 | 16,37 | 4,32 | 227 | 0,1 | 12,6 | 0,4 | 0,035 | 76,7 | 143 | 71 | 0,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,74 | 18,21 | 4,86 | 254 | 0,12 | 14,3 | 0,5 | 0,04 | 85 | 158 | 79,2 | 0,6 |

Наименование блюда: **Суфле из отварного мяса паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| или мясо бескостное | 79 | 67 | 7,9 | 6,7 | 87 | 74 | 8,7 | 7,4 |
| варка крупным куском | - | 42 | - | 4,2 | - | 46 | - | 4,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Мука пшеничная 1с | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,4 шт | 16 | 40 шт. | 1,6 | 0,45 шт | 18 | 45 шт. | 1,8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное(для смазывания) | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 98 | - | 9,8 | - | 109 | - | 10,9 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от костей и сухожилий, отварить, охладить, пропустить через мелкую решетку мясорубки 2-3 раза. Из молока, подсушенной муки и сливочного масла приготовить белый соус и ввести в мясное пюре небольшими порциями, тщательно вымешивая, затем добавить яичные желтки, соль, перемешать. Белки взбить в густую пену и постепенно ввести в мясное пюре. Готовую массу выложить на смазанную маслом (2 г рецептурного количества) сковороду или в другую емкость и варить в паровом шкафу до готовности 25-30 мин. Температура внутри массы не ниже 85°C.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске суфле гарнируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Гарнир – морковь, тушенная с черносливом. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – мясное суфле хорошо сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, маслянистая;
- **Цвет** – однородный серый или светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный мясной, слегка соленый с характерным привкусом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, слегка пористая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|-------|--------------------------|-----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,01 | 16,37 | 4,32 | 227 | 0,1 | 12,6 | 0,4 | 0,035 | 76,7 | 143 | 71 | 0,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|-----|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,74 | 18,21 | 4,86 | 254 | 0,12 | 14,3 | 0,5 | 0,04 | 85 | 158 | 79,2 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.6

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 101 | 74 | 10.1 | 7.4 | 109 | 80 | 10.9 | 8 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 16 | 16 | 1.6 | 1.6 | 18 | 18 | 1.8 | 1.8 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2 | 2 | 22 | 22 | 2.2 | 2.2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 110 | - | 11 | - | 121 | - | 12.1 |
| Выход готовой продукции | 95 | | 9.5 | | 105 | | 10.5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15.06 | 14.9 | 7.75 | 226 | 0,1 | 0,5 | 0,02 | 0,04 | 28.5 | 153.7 | 15.7 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16.34 | 15.88 | 8.71 | 244 | 0,13 | 0,56 | 0,02 | 0,04 | 31 | 166.4 | 17.4 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.66

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ,БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------|----------------|------------|-------------|--------------|----------------|--------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. мясо бескостное | 121 104,8 | 89 89 | 12,1 10,48 | 8,9 8,9 | 127 110 | 93,5 93,5 | 12,7 11 | 9,35 9,35 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2 | 2 | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 131 | - | 13,1 | - | 139 | - | 13,9 |
| Выход готовой продукции | 115 | | 11,5 | | 120 | | 12 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуют гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 115 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,01 | 17,32 | 8,32 | 263 | 0,14 | 0,6 | 0,016 | 0,04 | 33 | 184 | 18 | 0,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 19,01 | 18,06 | 9,68 | 278 | 0,14 | 0,7 | 0,02 | 0,04 | 35 | 194 | 19,3 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.7

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 86 | 63 | 8,6 | 6,3 | 95 | 70 | 9,5 | 7 |
| Или мясо бескостное | 74 | 63 | 7,4 | 6,3 | 82,5 | 70 | 8,25 | 7 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3 | 39,5 | 33 | 3,95 | 3,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, добавить соль, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на сливочном масле репчатый лук, перемешать, разделать в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,11 | 12,38 | 8,54 | 198 | 0,1 | 3,4 | 0,012 | 0,03 | 34 | 135 | 29,3 | 0,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,53 | 13,51 | 9,29 | 217 | 0,12 | 3,8 | 0,012 | 0,03 | 37 | 149 | 32 | 0,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.7а

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: НКД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17лет | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 86 | 63 | 8,6 | 6,3 | 95 | 70 | 9,5 | 7 |
| Или мясо бескостное | 74 | 63 | 7,4 | 6,3 | 82,5 | 70 | 8,25 | 7 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода питьевая | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3,6 | 39,5 | 33 | 3,95 | 3,3 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на растительном масле репчатый лук, перемешать, разделить в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-----|-------------------------------|--------------|-----|---|-----|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,09 | 13,20 | 8,5 | 205 | 0,1 | 3,4 | - | 1,3 | 30 | 134 | 28,4 | 0,5 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|---|------|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,51 | 14,33 | 9,25 | 224 | 0,12 | 3,8 | - | 1,32 | 33 | 149 | 31 | 0,5 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.76

Наименование блюда: **Тефтели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 106 | 78 | 106 | 7,8 | 113 | 83,2 | 1,3 | 8,32 |
| Или мясо бескостное | 91,8 | 78 | 9,18 | 7,8 | 98 | 83,2 | 9,8 | 8,32 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Вода питьевая | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3 | 39,5 | 33 | 3,95 | 3,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 127 | - | 12,7 | - | 137 | - | 13,7 |
| Выход готовой продукции | 110 | | 11 | | 120 | | 12 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо пропустить через мясорубку (решетки с диаметром 5 и 9 мм). Затем соединить с черствым пшеничным хлебом без корки из муки не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в кипяченой воде, добавить соль, перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В котлетную массу добавить предварительно бланшированный и пассированный на сливочном масле репчатый лук, перемешать, разделить в виде шариков по 2-3 штуки на порцию и варить на пару 20-25 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей. Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – в меру плотная, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 110 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 16,14 | 14,81 | 9,99 | 238 | 0,13 | 3,5 | 0,012 | 0,03 | 38,3 | 166 | 32 | 0,6 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 120 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|-----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,23 | 15,65 | 10,74 | 253 | 0,14 | 3,8 | 0,012 | 0,03 | 41,3 | 177 | 35 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.10а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из риса с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, ВБД, НБД*, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 90 | 66 | 9 | 6,6 | 122 | 82 | 12,24 | 9 |
| Или мясо бескостное | 78 | 66 | 7,8 | 6,6 | 96,5 | 82 | 10,6 | 9 |
| Масса отварного мяса | - | 40 | - | 4,5 | - | 50 | - | 5,5 |
| Масло растительное рафинированное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 9 | 9 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 18 | 14 | 1,8 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Лук репчатый | 9 | 8 | 0,9 | 0,8 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 |
| Крупа рисовая | 52 | 52 | 5,2 | 5,2 | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а или вода питьевая | 109 | 109 | 10,9 | 10,9 | 137 | 137 | 13,7 | 13,7 |
| Выход готовой продукции | 200 | | 20 | | 250 | | 25 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском, затем нашинковать мелкими кусочками, добавить подготовленные, мелко нарезанные и припущенные с добавлением растительного масла овощи, промытый рис, соль, залить всё мясным бульоном или кипяченой водой (из расчета масса риса х 2,1) и тушить под крышкой при медленном кипении до готовности риса.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезанное кубиками (10-15 г), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым
- Цвет: мяса –серый, риса и овощей- светло-оранжевый
- Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый
- Запах: мяса с ароматом риса и овощей
- Консистенция: мяса- мягкая, нежная, риса-мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|--------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,27 | 18,50 | 38,79 | 390 | 0,16 | 10,4 | - | - | 27,88 | 53,93 | 255,25 | 1,8 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 250 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 20,34 | 23,12 | 48,49 | 488 | 0,19 | 12,64 | - | - | 34,6 | 67,3 | 317,86 | 2,25 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.16

Наименование блюда: **Соус основной**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бульон мясной к-р № 1.0 а | 50 | 50 | 5 | 5 | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная 1с | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сметана 20% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Выход готовой продукции | 50 | | 5 | | 50 | | 5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Муку подсушить на сковороде без жира до светло-желтого цвета и остудить, развести мясным бульоном, размешать до образования однородной массы, варить на тихом огне 5-10 минут, затем добавить соль, сметану, сливочное масло и продолжать варить еще 5 минут.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 75°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: однородная масса, без комочков
- Цвет: от белого до светло-кремового
- Вкус: нежный, насыщенный
- Запах: продуктов, входящих в соус
- Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,55 | 3,75 | 2,95 | 48 | 0,02 | 3,01 | - | - | 8,3 | 3,32 | 22,7 | 0,16 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суфле из отварной курицы паровое**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Куры 1 категории потрошенные | 140 | 124 | 14 | 12,4 | 175 | 155 | 17,5 | 15,5 |
| Масса вареной курицы | | 65 | | 6,5 | | 80 | | 8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,28 шт | 11 | 28 шт | 1,1 | 0,4 шт | 16 | 40 шт | 1,6 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| Соль пищевая йодированная | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Мука пшеничная 1с. | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. (для смазывания) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 104 | | 10,4 | - | 128 | - | 12,8 |
| Выход готовой продукции | 95 | | 9,5 | | 115 | | 11,5 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы отварить. Из молока и муки приготовить молочный соус. Мякоть вареных кур дважды пропустить через мясорубку, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, массу взбить, добавить желтки, соль и перемешать, в последний момент осторожно ввести взбитые белки, слегка вымешать снизу вверх. Массу выложить на смазанный маслом (2 г рецептурного количества) противень и варить на пару до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности, полито маслом
- Цвет: беловато-серый
- Вкус: отварной птицы, с привкусом молока
- Запах: отварной птицы
- Консистенция: нежная, пористая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,86 | 17,68 | 3,51 | 236 | 0,17 | 1,24 | - | - | 51,33 | 39,1 | 296,4 | 2,07 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 115 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 19,10 | 21,66 | 5,02 | 291 | 0,22 | 1,61 | - | - | 70,7 | 49,81 | 378,9 | 2,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.14

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

Показано на диеты: ОВД, БМГ, БГД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Куры 1 категории потрошенные | 142 | 125 | 14,2 | 12,5 | 175 | 155 | 17,5 | 15,5 |
| Масса отварной курицы | - | 90 | - | 9 | - | 110 | - | 11 |
| Морковь свежая* | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9 | | 110 | | 11 |

*-Химический состав не учитывается.

** Для диеты НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы уложить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), довести до кипения, снять пену, добавить очищенную морковь, соль, варить при слабом кипении до готовности. При отпуске разрубить на порции. Нарезанные порционные кусочки залить бульоном, довести до кипения и хранить при температуре 55-60С на плите. Химический состав рассчитан на вареную мякоть курицы с кожей.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо, нарезано ломтиками поперек волокон
- Цвет: от светло-серого, до серого
- Вкус: вареного мяса курицы, умеренно соленый
- Запах: мяса, с ароматом кореньев и лука
- Консистенция: мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,65 | 17,65 | - | 231 | 0,09 | 10,03 | - | - | 26,66 | 25,7 | 210,9 | 2,08 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 110 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 20,38 | 20,61 | - | 267 | 0,113 | 12,34 | - | - | 32,6 | 31,2 | 260,4 | 2,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.14а

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

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Куры 1 категории потрошенные | 142 | 125 | 14,2 | 12,5 | 175 | 155 | 17,5 | 15,5 |
| варка тушкой | 183 | 125 | 18,3 | 12,5 | 226 | 155 | 22,6 | 15,5 |
| Масса отварной курицы | - | 90 | - | 9 | - | 110 | - | 11 |
| Морковь свежая* | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 | 10 | 8 | 1 | 0,8 |
| с 01.01-31.08 | 9,5 | 7 | 0,95 | 0,7 | 11 | 8 | 1,1 | 0,8 |
| Выход готовой продукции | | 90 | | 9 | | 110 | | 11 |

*-Химический состав не учитывается.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Обработанную тушку курицы уложить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), довести до кипения, снять пену, добавить очищенную морковь, соль, варить при слабом кипении до готовности. При отпуске разрубить на порции. Нарезанные порционные кусочки залить бульоном, довести до кипения и хранить при температуре 55-60С на плите. Химический состав рассчитан на вареную мякоть курицы с кожей.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: отварное мясо, нарезано ломтиками поперек волокон
- Цвет: от светло-серого, до серого
- Вкус: вареного мяса курицы, умеренно соленый
- Запах: мяса, с ароматом кореньев и лука
- Консистенция: мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,38 | 16,56 | - | 214 | 0,092 | 9,98 | - | - | 23,6 | 25,2 | 210,3 | 2,05 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 110 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|---|-------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 20,02 | 20,24 | - | 262 | 0,113 | 12,34 | - | - | 28,9 | 30,9 | 260,4 | 2,54 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, БМД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|------------|--------------|------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 99,5 | 73 | 9,9 | 7,3 | 110 | 81 | 11 | 8,1 |
| или мясо бескостное | 86 | 73 | 8,6 | 7,3 | 95,5 | 81 | 9,6 | 8,1 |
| варка крупным куском | - | 45 | - | 4,5 | - | 50 | - | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1 | 0,8 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Морковь свежая | | | | | | | | |
| с 01.09-31.12 | 37,5 | 30 | 3,8 | 3 | 44 | 35 | 4,4 | 3,5 |
| с 01.01-31.08 | 40 | 30 | 4 | 3 | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель свежий | | | | | | | | |
| молодой | 98 | 78 | 9,8 | 7,8 | 114 | 91 | 11,4 | 9,1 |
| с 01.09-31.10 | 104 | 78 | 10,4 | 7,8 | 121 | 91 | 12,1 | 9,1 |
| с 01.11-31.12 | 111,5 | 78 | 11,2 | 7,8 | 130 | 91 | 13 | 9,1 |
| с 01.01-28.02 | 120 | 78 | 12 | 7,8 | 140 | 91 | 14 | 9,1 |
| с 01.03-31.08 | 130 | 78 | 13 | 7,8 | 152 | 91 | 15,2 | 9,1 |
| Зеленый горошек консервированный | 23,5 | 15 | 2,4 | 1,5 | 28 | 18 | 2,8 | 1,8 |
| Помидоры парниковые или грунтовые | 11,3 13 | 11 11 | 1,13 1,3 | 1,1 1,1 | 13,3 15,4 | 13 13 | 1,33 1,54 | 1,3 1,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Мука пшеничная 1с. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 | 75 | 75 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката | - | 245 | - | 24,5 | - | 280 | - | 28 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20 | | 230 | | 23 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить до готовности, нарезать по 3 – 4 куска на порцию. Подготовленные репчатый лук, морковь мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Картофель мелко нарезать кубиками и отварить до полуготовности, отвар слить, затем добавить зеленый горошек, мелко нарезанные помидоры, отварное мясо, припущенные лук и морковь, залить все соусом, приготовленным из подсушенной муки и воды, тушить рагу до готовности. За несколько минут до готовности добавить соль.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, репчатого лука, зеленого горошка, моркови, помидоров и мяса. Тушеные овощи сохраняют форму

- Цвет: мяса-коричневый, соуса-красный, овощей-свойственный их виду
- Вкус: тушеных овощей, в меру соленый без постороннего привкуса
- Запах: тушеного мяса и овощей
- Консистенция: мягкое, сочное, овощи сочные

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-----|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,8 | 16,9 | 20,1 | 298 | 0,24 | 35,84 | 0,7 | - | 91,6 | 61,6 | 238,7 | 2,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 230 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|-----|---|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 18,2 | 18,8 | 23,1 | 336 | 0,27 | 41,84 | 0,8 | - | 106,09 | 70,76 | 269,4 | 2,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из капусты с говядиной**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 153 | 112 | 15,3 | 11,2 | 165 | 121 | 16,5 | 12,1 |
| или | | | | | | | | |
| мясо бескостное | 132 | 112 | 13,2 | 11,2 | 143 | 121 | 14,3 | 12,1 |
| варка крупным куском- | - | 70 | - | 7 | - | 75 | - | 7,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Капуста белокочанная | 203 | 162 | 20,3 | 16,2 | 223 | 178 | 22,3 | 17,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 30 | 30 | 3 | 3 | 33 | 33 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 1 | 1 | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,23шт | 9 | 23шт | 0,9 | 0,25шт | 10 | 25шт | 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Масса полуфабриката | - | 238 | - | 23,8 | - | 260 | - | 26 |
| Выход готовой продукции | - | 200 | - | 20 | - | 220 | - | 22 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Фарш: Мясо говядины, зачистить от сухожилий промыть под проточной водой, отварить крупным куском, охладить, нарезать по 50-75г согласно возрастным групп, пропустить через мясорубку, положить на противень, смазанным сливочным маслом, слоем 3-4см и помешивая прогреть в жарочном шкафу при температуре 160-1800С в течение 8-10 минут.

Капусту очистить, промыть, нашинковать тонкой соломкой и припустить в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, затем всыпать манную крупу и проварить в течение 10-15 минут при непрерывном помешивании, охладить до 450С, добавить сырые куриные яйца, предварительно обработанные согласно действующих санитарных правил (4/5 от рецептурного количества), соль и тщательно вымесить. Половину капустной массы выложить ровным слоем 1,5 см на смазанный маслом противень, сверху выложить слоем в 1 см мясной фарш, сверху накрыть второй половиной капустной массы слоем не более 1,5 см. Поверхность запеканки разровнять, смазать взбитым куриным яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 2500С в течение 35-40 минут до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность ровная, корочка не грубая, румяная
- Цвет: свойственный компонентам входящих в состав запеканки
- Вкус: в меру соленый
- Запах: припущенной в молоке капусты и вареного мяса
- Консистенция: сочная, мягкая, капуста не должна иметь хруста при разжевывании

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 24,84 | 24,88 | 13,44 | 378 | 0,65 | 1,2 | - | - | 135,1 | 63,4 | 330,6 | 2,92 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|-----|---|---|--------------------------|-------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 26,95 | 27,05 | 14,78 | 420 | 0,72 | 1,3 | - | - | 148,6 | 69,13 | 359,3 | 3,2 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.12а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|---------------|----------------|-----------------|-------------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное варка крупным куском- | 83 72 - | 61 61 38 | 8,3 7,2 - | 6,1 6,1 3,8 | 101 87,1 - | 74 74 45 | 9,9 8,6 - | 7,3 7,3 - |
| Картофель свежий молодой | 145 | 116 | 14,5 | 11,6 | 163 | 130 | 16,3 | 13 |
| с 01.09-31.10 | 155 | 116 | 15,5 | 11,6 | 173,5 | 130 | 17,4 | 13 |
| с 01.11-31.12 | 166 | 116 | 16,6 | 11,6 | 186 | 130 | 18,6 | 13 |
| с 01.01-28.02 | 178,5 | 116 | 17,9 | 11,6 | 200 | 130 | 20 | 13 |
| с 01.03-31.08 | 193,5 | 116 | 19,4 | 11,6 | 217 | 130 | 21,7 | 13 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 1,8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,08 | 0,2шт | 8 | 20 шт | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 200 | - | 20 | - | 235 | - | 23,5 |
| Выход готовой продукции | - | 180 | - | 18 | - | 200 | - | 20 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш

- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,34 | 19,82 | 22,53 | 343 | 0,24 | 24,2 | 0,008 | - | 109,7 | 52,1 | 251,3 | 2,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,94 | 21,74 | 25,03 | 377 | 0,28 | 27,09 | 0,008 | - | 121,4 | 60,4 | 292,6 | 2,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|---------------|----------------|----------------|-------------------|------------------|----------------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное варка крупным куском | 93 80 - | 68 68 42 | 9,3 8 - | 6,8 6,8 4,2 | 101 87,1 - | 74 74 45 | 9,9 8,6 | 7,3 7,3 |
| Картофель свежий молодой | 145 | 116 | 14,5 | 11,6 | 163 | 130 | 16,3 | 13 |
| с 01.09-31.10 | 155 | 116 | 15,5 | 11,6 | 173,5 | 130 | 17,4 | 13 |
| с 01.11-31.12 | 166 | 116 | 16,6 | 11,6 | 186 | 130 | 18,6 | 13 |
| с 01.01-28.02 | 178,5 | 116 | 17,9 | 11,6 | 200 | 130 | 20 | 13 |
| с 01.03-31.08 | 193,5 | 116 | 19,4 | 11,6 | 217 | 130 | 21,7 | 13 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 1,8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,08 | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 216 | - | 21,6 | - | 235 | - | 23,5 |
| Выход готовой продукции | - | 185 | - | 18,5 | - | 200 | - | 20 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш
- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 185 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,34 | 19,82 | 22,53 | 343 | 0,25 | 22,4 | 0,007 | - | 110 | 53,9 | 265 | 2,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,94 | 21,74 | 25,03 | 377 | 0,28 | 27,09 | 0,008 | - | 121,4 | 60,4 | 292,6 | 2,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2.126

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 93 | 68 | 9,3 | 6,8 | 101 | 74 | 9,9 | 7,3 |
| или | | | | | | | | |
| мясо бескостное | 80 | 68 | 8 | 6,8 | 87,1 | 74 | 8,6 | 7,3 |
| варка крупным куском- | - | 42 | - | 4,2 | - | 45 | - | |
| Картофель свежий | | | | | | | | |
| молодой | 145 | 116 | 14,5 | 11,6 | 163 | 130 | 16,3 | 13 |
| с 01.09-31.10 | 155 | 116 | 15,5 | 11,6 | 173,5 | 130 | 17,4 | 13 |
| с 01.11-31.12 | 166 | 116 | 16,6 | 11,6 | 186 | 130 | 18,6 | 13 |
| с 01.01-28.02 | 178,5 | 116 | 17,9 | 11,6 | 200 | 130 | 20 | 13 |
| с 01.03-31.08 | 193,5 | 116 | 19,4 | 11,6 | 217 | 130 | 21,7 | 13 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 | 42 | 42 | 1,2 | 1,2 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 1,8 |
| Яйцо куриное 2 с. | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,08 | 0,2шт | 8 | 20шт | 0,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сметана 20% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 216 | - | 21,6 | - | 235 | - | 23,5 |
| Выход готовой продукции | - | 185 | - | 18,5 | - | 200 | - | 20 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, хорошо вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину, посолить, добавить сырое яйцо, молоко, сливочное масло и хорошо вымешать. На противень, смазанный маслом (2 г от рецептурного количества) и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть картофельного пюре, на него положить слой вареного рубленого мяса, сверху накрыть оставшейся половиной картофельного пюре, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе по центру виден фарш
- Цвет: колера от светло-коричневого, до коричневого
- Вкус: запеченной мясной котлетной массы, с фаршем, умеренно соленый
- Запах: запеченной мясной котлетной массы
- Консистенция: сочная, рыхлая

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 185 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|------|-----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 17,34 | 19,82 | 22,53 | 343 | 0,25 | 22,4 | 0,007 | - | 110 | 53,9 | 265 | 2,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,94 | 21,74 | 25,03 | 377 | 0,28 | 27,09 | 0,008 | - | 121,4 | 60,4 | 292,6 | 2,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из риса с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, БМД, БГД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 102 | 75 | 10,2 | 7,5 | 122,4 | 90 | 12,24 | 9 |
| Или мясо бескостное | 88,3 | 75 | 8,83 | 7,5 | 105,9 | 90 | 10,6 | 9 |
| Масса отварного мяса | - | 45 | - | 4,5 | - | 55 | - | 5,5 |
| Масло растительное рафинированное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 | 18 | 14 | 1,8 | 1,4 |
| с 01.01-31.08 | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 | 19 | 14 | 1,9 | 1,4 |
| Лук репчатый | 9 | 8 | 0,9 | 0,8 | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Соль поваренная йодированная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1,4 | 1,4 | 0,14 | 0,14 |
| Крупа рисовая | 52 | 52 | 5,2 | 5,2 | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а или вода питьевая | 109 | 109 | 10,9 | 10,9 | 137 | 137 | 13,7 | 13,7 |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 20,5 | | 255 | | 25,5 |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное мясо отварить крупным куском, затем нашинковать мелкими кусочками, добавить подготовленные, мелко нарезанные и припущенные с добавлением растительного масла овощи, промытый рис, соль, залить всё мясным бульоном или кипяченой водой (из расчета масса риса x 2,1) и тушить под крышкой при медленном кипении до готовности риса.

3. Правила оформления подачи блюд. Подавать в однопорционной посуде. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: мясо нарезанное кубиками (10-15 г), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым
- Цвет: мяса –серый, риса и овощей- светло-оранжевый
- Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый
- Запах: мяса с ароматом риса и овощей
- Консистенция: мяса- мягкая, нежная, риса-мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|-------|---|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,94 | 19,94 | 38,79 | 410 | 0,17 | 10,42 | - | - | 28,7 | 56,36 | 273,3 | 1,93 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 255 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|-------|----------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|------|--------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 21,83 | 22,40 | 48,49 | 487 | 0,21 | 12,7 | - | - | 35,3 | 69,5 | 333,86 | 2,36 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.23

Наименование блюда: **Запеканка капустная с отварным мясом**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---|-------------|------------|----------------|--------------|-------------|------------|----------------|--------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 138 119 | 101 101 | 13,8 11,9 | 10,1 10,1 | 152 132 | 112 112 | 15,2 13,2 | 11,2 11,2 |
| Масса вареного мяса | - | 62 | - | 6,2 | - | 69 | - | 6,9 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Капуста белокочанная | 181 | 145 | 18,1 | 14,5 | 202 | 162 | 20,2 | 16,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Крупа манная | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 3/13шт т | 9 | 22,5шт | 0,9 | 1/4шт | 10 | 25шт | 1 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Масса полуфабриката | - | 212 | - | 21,2 | - | 237 | - | 23,7 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить до готовности, охладить, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм). Мясную массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см и прогреть в жарочном шкафу при температуре 160-180С 7-10 минут, затем охладить до 50С.

Капусту очистить, промыть под проточной водой, нашинковать тонкой соломкой, припустить в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпать манную крупу и проварить 10-15 минут при непрерывном помешивании, охладить до 45С,

добавить сырые яйца (4/5 от рецептурного количества), соль и тщательно перемешать. Половину капустной массы выложить ровным слоем в 1,5 см на смазанный сливочным маслом противень, на нее положить слоем в 1 см протертое мясо, сверху накрыть второй половиной капустной массы слоем не более 1,5 см. Поверхность разровнять, смазать яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 35-40 минут. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – Поверхность запеканки ровная, корочка не грубая,
- **Цвет** – Корочка румяная,
- **Вкус, запах** – вмеру соленый, с ароматом припущенной на молоке капусты и варенного мяса. Не допускается запах пареной капусты. без привкуса хлеба
- **Консистенция** – мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 22,36 | 22,39 | 12,1 | 340 | 0,587 | 0,707 | 0,416 | - | 122,6 | 57,13 | 299,3 | 2,25 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 24,84 | 24,88 | 12,44 | 378 | 0,655 | 0,784 | 0,463 | - | 136,8 | 63,57 | 332,5 | 2,504 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная, фаршированная отварной протертой печенью**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | Брутто | нетто | брутто | Нетто |
| Печень говяжья мороженая | 66 | 55 | 6,6 | 5,5 | 73 | 61 | 7,3 | 6,1 |
| Масло растительное рафинированное | 2,7 | 2,7 | 0,27 | 0,27 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готовой печени | - | 37 | - | 3,7 | - | 41 | - | 4,1 |
| Картофель свежий молодой | 215 | 172 | 21,5 | 17,2 | 239 | 191 | 23,9 | 19,1 |
| с 01.09-31.10 | 229 | 172 | 22,9 | 17,2 | 255 | 191 | 25,5 | 19,1 |
| с 01.11-31.12 | 246 | 172 | 24,6 | 17,2 | 273 | 191 | 27,3 | 19,1 |
| с 01.01-28.02 | 265 | 172 | 26,5 | 17,2 | 294 | 191 | 29,4 | 19,1 |
| с 01.03-31.08 | 287 | 172 | 28,7 | 17,2 | 318 | 191 | 31,8 | 19,1 |
| Масса отварного протертого картофеля | - | 163 | - | 16,3 | - | 181 | - | 18,1 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 1,5 | 1,3 | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное рафинированное | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса пассированного лука | - | 6 | - | 0,6 | - | 7 | - | 0,7 |
| Сухари панировочные | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло растительное рафинированное | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 212 | - | 21,2 | - | 235 | - | 23,5 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Печень говяжью разморозить, зачистить от пленок, желчных протоков, внутренних кровеносных сосудов, промыть под проточной водой, нарезать на небольшие куски, обдать кипятком, тушить в растительном масле с добавлением небольшого количества воды до полуготовности, охладить до 50С, повернуть через мясорубку. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать, пассировать на растительном масле и добавить в печеночный фарш, массу тщательно вымешать. Картофель очистить, промыть, сварить, пропустить горячим через протирочную машину и посолить.

На противень, смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями, выложить ½ часть протертого картофеля, разровнять, на него положить слой печеночного фарша, сверху накрыть оставшейся половиной протертого картофеля, выровнять и посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280С до образования румяной корочки на поверхности изделия. При подаче готовую запеканку нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – запеканка нарезана ровными кусочками, рулет в виде поперечного ломтика батона, поверхность без трещин.

- **Цвет** – золотисто-коричневый

- **Вкус, запах** – свойственный запеченному картофелю, вкус фарша соответствует выбранному мясу

- **Консистенция** –мягкая, нежная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 13,52 | 8,52 | 37,71 | 282 | 0,387 | 52,7 | 1,98 | - | 84,58 | 51,53 | 276 | 5,34 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 150 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 15,02 | 9,47 | 41,9 | 313 | 0,43 | 58,7 | 2,196 | - | 94,08 | 57,25 | 307,4 | 5,928 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.17а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кнели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|--|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. Или мясо бескостное | 111 96 | 82 82 | 11,1 9,6 | 8,2 8,2 | 127 109 | 93 93 | 12,7 10,9 | 9,3 9,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Мука пшеничная 1с | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Яйцо куриное 2с | 1/10шт. | 4 | 10шт. | 0,4 | 1/10шт. | 4 | 10шт. | 0,4 |
| Масло растительное рафинированное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса полуфабриката | - | 119 | - | 11,9 | - | 135 | - | 13,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2-3 раза, затем ввести охлажденный белый соус при непрерывном помешивании. Полученную массу тщательно взбить, затем добавить предварительно обработанные яйца, перемешать. Готовую массу выложить столовой ложкой в виде кнелей по 2-4 штуки на порцию в сотейник, смоченный водой, затем залить теплой водой, довести до кипения и варить до готовности под крышкой в течение 20 минут (или варить на пару-30 минут).

Соус молочный: Муку подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, охладить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести муку, вымешивая до однородной массы, затем процедить, добавить растительное масло и тщательно взбить.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – кнели сохраняют форму, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый
- **Вкус, запах** – в меру соленый, без привкуса хлеба
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 17,11 | 17,31 | 4,83 | 234 | 0,127 | 0,574 | 0,426 | - | 49,18 | 29,3 | 206,2 | 1,044 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 20,25 | 18,58 | 6,06 | 270 | 0,144 | 0,651 | 0,478 | - | 55,21 | 33,27 | 233 | 1,178 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кнели мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД*, НКД*, СД, МВ

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 117 | 86 | 11,7 | 8,6 | 131 | 96 | 13,1 | 9,6 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Мука пшеничная 1с | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Яйцо куриное 2 с | 1/10шт. | 4 | 10шт. | 0,4 | 1/10шт. | 4 | 10шт. | 0,4 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масса полуфабриката | - | 123 | - | 12,3 | - | 138 | - | 13,8 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2-3 раза, затем ввести охлажденный белый соус при непрерывном помешивании. Полученную массу тщательно взбить, затем добавить предварительно обработанные яйца и перемешать. Готовую массу выложить столовой ложкой в виде кнелей по 2-4 штуки на порцию в сотейник, смоченный водой, затем залить теплой водой, довести до кипения и варить до готовности под крышкой в течение 20 минут (или варить на пару-30 минут).

Соус молочный: Муку подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, охладить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести муку, вымешивая до однородной массы, затем процедить, добавить соль, сливочное масло и тщательно взбить.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – кнели сохраняют форму, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый

- **Вкус, запах** – в меру соленый, без привкуса хлеба
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 18,27 | 15,91 | 5,53 | 238 | 0,132 | 0,602 | 0,446 | - | 53,32 | 30,56 | 215,7 | 1,115 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 20,30 | 17,68 | 6,14 | 264 | 0,148 | 0,672 | 0,502 | - | 59,86 | 34,29 | 240,8 | 1,243 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные рубленные, фаршированные молочным соусом, запеченные**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 65 57 | 48 48 | 6,5 5,7 | 4,8 4,8 | 71 61 | 52 52 | 7,1 6,1 | 5,2 5,2 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Котлетная масса | - | 73 | - | 7,3 | - | 80 | - | 8 |
| На соус: | | | | | | | | |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Мука пшеничная 1с | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход: соус | - | 35 | - | 3,5 | - | 38 | - | 3,8 |
| Сыр (твердых сортов) | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса полуфабриката | - | 115 | - | 11,5 | - | 127 | - | 12,7 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Котлетное мясо промыть, зачистить от сухожилий, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с предварительно замоченным в молоке и отжатым хлебом, добавить соль, снова провернуть через мясорубку, затем массу взбить и сформовать котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом по 2 штуки на порцию. Котлеты выложить на смазанный маслом противень, в середине по длине котлеты сделать углубление, заполнить густым соусом, посыпать тертым сыром, сверху сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С до готовности.

Соус молочный густой: Муку насыпать на противень слоем не более 5 см и подсушить без изменения цвета в жарочном шкафу при температуре 110-120С, остудить до 50С и просеять. Молоко прокипятить, охладить до 60С и развести просушенную муку, затем вымесить до однородной массы, процедить, добавить сливочное масло и тщательно взбить.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин

- **Цвет** – котлета покрыта румяной корочкой

- **Вкус, запах** – в меру соленый, запах мяса

• **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная масса, без отдельных кусков мяса, хлеба и сухожилий. Не допускается розово-красный оттенок

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 50

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,25 | 14,39 | 11,43 | 224 | 0,101 | 0,376 | 0,576 | - | 85,92 | 23,85 | 162 | 0,791 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 70 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,31 | 15,99 | 12,7 | 249 | 0,109 | 0,412 | 0,646 | - | 97,72 | 26,02 | 178,2 | 0,852 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты мясные «Чудный день» запеченные**
Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 1-3 | | | | 4-6 | | | |
|--|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 86 | 63 | 8,6 | 6,3 | 95 | 70 | 9,5 | 7 |
| Или мясо бескостное | 74 | 63 | 7,4 | 6,3 | 82 | 70 | 8,2 | 7 |
| Капуста белокочанная | 34 | 27 | 3,4 | 2,7 | 38 | 30 | 3,8 | 3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Крупа манная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 108 | - | 10,8 | - | 120 | - | 12 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем добавить капусту белокочанную и вновь провернуть через мясорубку. В полученную массу ввести молоко, манную крупу, соль, перемешать и оставить на 15 минут в прохладном месте для набухания крупы. Затем сформовать изделия по 2 штуки на порцию, придавая им овальную форму. Выложить котлеты на слегка смоченный противень и запекать в жарочном шкафу при температуре 260-280С в течение 20-30 минут до готовности. Можно готовить котлеты на пару.

3. **Правила оформления подачи блюд.** Оптимальная температура блюда 65°С.

4. **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- **Внешний вид** – котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем.

Поверхность без трещин

- **Цвет** – котлета покрыта румяной корочкой
- **Вкус, запах** – в меру соленый, запах мяса
- **Консистенция** – сочная, пышная, нежная на разрезе однородная масса, без отдельных кусков мяса, хлеба и сухожилий. Не допускается розово-красный оттенок

5. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 90**

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-----|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 12,97 | 10,62 | 4,5 | 166 | 0,167 | 0,441 | 0,182 | - | 38,80 | 24,16 | 150,3 | 0,860 |

6. **Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.**

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|---|-------------------------------|--------------|---|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 14,44 | 11,8 | 5 | 184 | 0,186 | 5 | 0,208 | - | 43,64 | 26,83 | 167,1 | 0,952 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мясо отварное в бульоне**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|--|-------------------|-------|--------------------|------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | | | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. | 154 | 113 | 15,4 | 11,3 | 165 | 121 | 16,5 | 12,1 |
| или мясо бескостное | 133 | 113 | 13,3 | 11,3 | 143 | 121 | 14,3 | 12,1 |
| Масса отварного мяса | - | 70 | - | 7 | - | 75 | - | 7,5 |
| Бульон мясной к-р № 1.0а | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход готовой продукции | 105(70/35) | | 10,5(7/3,5) | | 110(75/35) | | 11(7,5/3,5) | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, отделить от костей, зачистить от сухожилий, отварить крупным куском до готовности, охладить. Мясо нарезать на кусочки в зависимости от выхода, залить мясным бульоном, добавить сливочное масло и довести все до кипения.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокок
- **Цвет** – от серого до темно-серого
- **Вкус, запах** – вареной говядина, вмеру соленый. С ароматом кореньев, лука
- **Консистенция** – мягкая, нежная, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 85

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 21,05 | 20,98 | 0,05 | 273 | 0,324 | 15,04 | 0,016 | - | 193,1 | 64,83 | 337,8 | 3,098 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 85

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 22,54 | 22,26 | 0,05 | 290 | 0,244 | 15,09 | 0,016 | - | 193,9 | 66,99 | 353,8 | 3,178 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пудинг из говядины с овощами**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|--|-------------|------------|----------------|--------------|-------------|------------|----------------|--------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 139 120 | 102 102 | 13,9 12 | 10,2 10,2 | 154 133 | 113 113 | 15,4 13,3 | 11,3 11,3 |
| Масса вареного мяса | - | 63 | - | 6,3 | - | 70 | - | 7 |
| Капуста белокочанная | 63 | 50 | 6,3 | 5 | 70 | 56 | 7 | 5,6 |
| Масса припущенной капусты | - | 45 | - | 4,5 | - | 50 | - | 5 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Масса пассированного лука | - | 3 | - | 0,3 | - | 3 | - | 0,3 |
| Морковь свежая с 01.09-31.12 с 01.01-31.08 | 49 52 | 39 39 | 4,9 5,2 | 3,9 3,9 | 55 59 | 44 44 | 5,5 5,9 | 4,4 4,4 |
| Масса припущенной моркови | - | 35 | - | 3,5 | - | 40 | - | 4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 | 30 | 30 | 3 | 3 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Крупа манная | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/4шт | 10 | 25шт | 0,1 | 1/4шт | 10 | 25шт | 1 |
| Сухари панировочные | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Сметана 20% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса полуфабриката | - | 212 | - | 21,2 | - | 237 | - | 23,7 |
| Выход готовой продукции | 180 | | 18 | | 200 | | 20 | |

*Для диет НБД, НКД - готовить без соли

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, отварить до готовности, охладить, нарезать на кусочки и пропустить дважды через мясорубку (решетки с диаметром отверстий 5 и 9 мм). Мясную массу выложить на противень, смазанный маслом, слоем 3 см и прогреть в жарочном шкафу при температуре 160С 7-10 минут, затем охладить до 50С. Овощи очистить, промыть под проточной водой. Лук репчатый бланшировать и пассировать на масле. Морковь, нарезанную мелкими кубиками, и мелко нашинкованную капусту припустить с добавлением сливочного масла, молока и

небольшого количества воды до готовности, затем всыпать манную крупу и проварить до загустения массы.

Овощную массу охладить до 50С, соединить с мясным пюре, пассированным луком, затем добавить яичные желтки, соль, хорошо перемешать, затем взбить. Постепенно в 2 приема ввести взбитые в густую пену белки, перемешивая снизу вверх. Полуфабрикат выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3 см, выровнять. Смазать поверхность сметаной, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течение 25-30 минут до готовности. При подаче готовый пудинг нарезать на порции.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – с нежной румяной корочкой, без трещин
- **Цвет** – золотисто-коричневый
- **Вкус, запах** – Приятный запах отварного мяса и овощей
- **Консистенция** –рыхлая на разрезе однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 24,65 | 18,87 | 20,26 | 349 | 0,352 | 4,776 | 0,49 | - | 111,9 | 60,90 | 316,4 | 2,267 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 27,34 | 20,95 | 22,29 | 388 | 0,389 | 5,106 | 0,446 | - | 118,7 | 67,80 | 342,3 | 2,456 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.24

Наименование блюда: **Пюре куриное в бульоне со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|--|-------------------|-------|--------------------|-------|-------------------|-------|--------------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица потрошенная 1 кат | 193 | 171 | 19,3 | 17,1 | 221 | 196 | 22,1 | 19,6 |
| варка тушкой | - | 123 | - | 12,3 | - | 141 | - | 14,1 |
| отходы на кости и кожу (к массе птицы после т/о) | - | 70 | - | 7 | - | 80 | - | 8 |
| или курица потрошенная 2 кат | 202 | 181 | 20,2 | 18,1 | 230 | 206 | 23 | 20,6 |
| варка тушкой | - | 130 | - | 1,3 | - | 146 | - | 14,6 |
| отходы на кости и кожу (к массе птицы после т/о) | - | 70 | - | 0,7 | - | 80 | - | 8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон куриный к-р № 1.0 | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Выход готовой продукции | 105(70/35) | | 10,5(7/3,5) | | 115(80/35) | | 11,5(8/3,5) | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленные тушки птицы положить в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг продукта), варить до готовности при слабом кипении. Готовые отварные тушки разделить до филе без костей, жира и кожи. Полученное мясо птицы пропустить 2 раза через мясорубку с частой решеткой. Куриный фарш развести бульоном, добавить сливочное масло и довести до кипения, варить при слабом кипении 15 минут. За 5 минут до окончания варки добавить соль.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – пюре уложено горкой
- **Цвет** – Светло серое
- **Вкус, запах** – отварной птицы
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход105(70/35) г

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|----|------|---|--------------------------|-------|------|----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 12,77 | 15,78 | 0,05 | 193 | 0,201 | 14 | 0,16 | - | 215062,08 | 381,7 | 34,6 | |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 115(80/35) г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|----|-------|---|--------------------------|-------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 14,59 | 17,62 | 0,05 | 217 | 0,218 | 14 | 0,178 | - | 219 | 66,58 | 423 | 38,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.21

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Сардельки» мясные паровые

Показано на диеты: ОВД, БМД, БГД, СД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 | | | | 11-17 | | | |
|---|-------------|----------|----------------|------------|-------------|----------|----------------|--------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Раскладка, г | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 110 95 | 81 81 | 11 9,5 | 8,1 8,1 | 123 106 | 90 90 | 12,3 10,6 | 9 9 |
| Крупа рисовая | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода питьевая | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса рассыпчатого риса | | 10 | | 1 | | 11 | | 1,1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5шт | 8 | 20шт | 0,8 | 1/4шт | 10 | 25шт | 1 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

2. Технология приготовления:

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Крупу рисовую перебрать, промыть под проточной водой, отварить. Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, добавить репчатый лук и вновь проверить через мясорубку. В полученную массу ввести отварной рассыпчатый рис, яйцо, соль и тщательно перемешать, затем тщательно выбить. Сформовать изделия в виде сарделек, выложить их в сотейник и варить на пару при закрытой крышке до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Оптимальная температура блюда 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – целые, без трещин
- **Цвет** – светло-розовый
- **Вкус, запах** – мясной, в меру соленый
- **Консистенция** – упругие, плотные, сочные

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 90 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 16,54 | 14,06 | 3,19 | 205 | 0,11 | 2,317 | 0,02 | - | 19,21 | 25,3 | 185,5 | 1,115 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 100 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|------------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|-------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 18,38 | 15,62 | 3,54 | 228 | 0,124 | 2,73 | 0,025 | - | 22,44 | 28,35 | 208,3 | 1,273 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2.6а

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БМД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---|-------------|-------|----------------|-------|-------------|-------|----------------|-------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина 1 кат. или мясо бескостное | 91 | 67 | 9,1 | 6,7 | 101 | 74 | 10,1 | 7,4 |
| Хлеб пшеничный 1с. | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 20 | 20 | 2 | 2 | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Соль поваренная йодированная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 0,9 | 0,9 | 0,09 | 0,09 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката | - | 103 | - | 10,3 | - | 115 | - | 11,5 |
| Выход готовой продукции | 90 | | 9 | | 100 | | 10 | |

* Для диет НБД, НКД готовить без соли.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций".

Подготовленное сырое мясо 2 раза пропустить на мясорубке, затем соединить с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, перемешать и снова пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Из готовой котлетной массы разделить биточки (кругло приплюснутой формы) толщиной 20-25 мм, уложить в сотейник и варить на пару в течение 15-20 минут до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд. Отпускают биточки с прокипяченным сливочным маслом. Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, изделия макаронные отварные, овощи отварные с маслом сливочным, овощи, припущенные с маслом сливочным, гарниры сложные и др.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет** – поверхности и на разрезе-от светло-серого до серого;
- **Вкус, запах** – свойственный продуктам, входящим в блюдо;
- **Консистенция** – мягкая, сочная, однородная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 95 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 13,76 | 13,78 | 7,75 | 211 | 0,1 | 0,5 | 0,01 | 0,04 | 26,6 | 140 | 15,6 | 0,3 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 105 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|------|----------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 15,22 | 14,19 | 8,71 | 231 | 0,12 | 0,52 | 0,02 | 0,04 | 29,4 | 154,4 | 17,4 | 0,4 |

2.11 НАПИТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок яблочный (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

7. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок яблочный | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|---|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,00 | - | 18,20 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,2 | 14 | 8 | 14 | 2,8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок вишневый (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок вишневый | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,05 | - | 20,04 | 94 | 0,02 | 14,8 | 0,016 | 0,4 | 34 | 12 | 36 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок абрикосовый (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок абрикосовый | 200 | 20,0 | 200 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|---|------|-----|--------------------------|----|----|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,00 | - | 27,40 | 112 | 0,04 | 8 | 0,43 | 1,6 | 40 | 20 | 36 | 0,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 130 | 130 | 13,0 | 13,0 | 130 | 130 | 13,0 | 13,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,24 | 0,24 | 25,84 | 103 | 0,018 | 6 | 0,003 | 0,12 | 15,46 | 6,7 | 6,6 | 1,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.5а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ,СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 |
| Вода питьевая | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,12 | 0,12 | 2,92 | 12 | 0,018 | 6 | 0,003 | 0,12 | 9,6 | 5,4 | 6,6 | 1,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из свежих яблок**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоки свежие | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 | 68,5 | 60 | 6,85 | 6,0 |
| Сахар песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 110 | 110 | 11,0 | 11,0 | 130 | 130 | 13,0 | 13,0 |
| Выход готовой продукции | | 180 | | 18,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Яблоки промыть, очистить от семенных гнезд, нарезать мелкими дольками, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся.

Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Температура подачи 14 °С. Готовый компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
- Вкус: кисло-сладкий с вкусом фруктов, из которых приготовлен компот.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая с наличием вареных плодов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,24 | 0,24 | 25,84 | 103 | 0,018 | 6 | 0,003 | 0,12 | 12,46 | 5,2 | 6,6 | 1,38 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

200г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|---|-------|------|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,24 | 0,24 | 25,84 | 103 | 0,018 | 6 | 0,003 | 0,12 | 15,46 | 6,7 | 6,6 | 1,38 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.6

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| привар | - | 57 | - | 5,7 | - | 57 | - | 5,7 |
| Сахар песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| - | - | 35,4 | 140 | 0,006 | 0,4 | 0,2 | 0 | 25,2 | 19,4 | 39,6 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.66

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 18 | 17,5 | 1,8 | 1,75 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Привар | - | 50 | - | 5,0 | - | 57 | - | 5,7 |
| Сахар песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход готовой продукции | | 180 | | 18,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования .

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| - | - | 31,89 | 126 | 0,005 | 0,36 | 0,18 | 0 | 22,68 | 17,46 | 35,6 | 0,54 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| - | - | 35,40 | 140 | 0,006 | 0,4 | 0,2 | 0 | 25,2 | 19,4 | 39,6 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.6в

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 18 | 17,5 | 1,8 | 1,75 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| привар | - | 50 | - | 5,0 | - | 57 | - | 5,7 |
| Сахар песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход готовой продукции | | 180 | | 18,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпустить охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 180 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|------|------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| - | - | 13,86 | 54 | 0,005 | 0,36 | 0,18 | 0 | 22,68 | 17,46 | 35,6 | 0,54 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 15,40 | 60 | 0,006 | 0,4 | 0,2 | 0 | 25,2 | 19,4 | 39,6 | 0,6 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.6а

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД, СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| привар | - | 57 | - | 5,7 | - | 57 | - | 5,7 |
| Вода питьевая | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения, добавить сахар, варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки - 20-30 минут, чернослив, урюк, курага - 10-20 мин, изюм - 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход

200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|-----|-----|---|--------------------------|-----|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| - | - | 15,4 | 60 | 0,003 | 0,2 | 0,1 | 0 | 12,6 | 9,7 | 19,8 | 0,3 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги и изюма**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курага | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| набухание | - | 18 | - | 1,8 | - | 18 | - | 1,8 |
| привар | - | 28 | - | 2,2 | - | 28 | - | 2,2 |
| Изюм | 10,3 | 10 | 1,03 | 1,0 | 10,3 | 10 | 1,03 | 1,0 |
| набухание | - | 16 | - | 1,6 | - | 16 | - | 1,6 |
| привар | - | 26 | - | 2,6 | - | 26 | - | 2,6 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 180 | 180 | 18,0 | 18,0 | 180 | 180 | 18,0 | 18,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Курагу промыть, залить горячей водой, добавить сахар, варить 10-15 минут, затем добавить подготовленный изюм и продолжить варить 5-10 минут. Готовый компот оставить на несколько часов, чтобы он настоялся. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения. Витаминизировать блюдо в течение года.

3.Правила оформления подачи блюд.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.
- Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.
- Запах: фруктов, из которых приготовлен компот.
- Консистенция: жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,68 | - | 30,31 | 126 | 0,026 | 0,4 | 0,06 | 0,55 | 14,7 | 14,7 | 27,6 | 0,62 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель фруктовый**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кисель плодово-ягодный | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода питьевая | 170 | 170 | 17,0 | 17,0 | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Выход готовой продукции | | 180 | | 18,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Кисель из концентрата развести равным количеством холодной воды, полученную смесь влить в кипящую воду, добавить сахар и непрерывно помешивая, довести до кипения. Подавать в охлажденном виде.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый кисель охлаждают до 12-14°C, порционируют в стаканы или чашки.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – кисель прозрачный, без комочков
- Цвет: от светло-розовый, разной степени интенсивности.
- Вкус: кисловато-сладкий.
- Запах: фруктовый, из которых приготовлен кисель.
- Консистенция: жидкая, плодов – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 180

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| - | - | 32,08 | 126 | 0 | 0,216 | 0 | 0,024 | 1,44 | 0,24 | 0,72 | 0,024 |

6.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-------|---|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| - | - | 32,08 | 126 | 0 | 0,216 | 0 | 0,024 | 1,44 | 0,24 | 0,72 | 0,024 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.9

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 200/15 | | 20,0/0,15 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход

200/15 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,20 | - | 15,01 | 57 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.9

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции | | 200/20 | | 20,0/0,20 | | 200/20 | | 20,0/0,20 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход

200/20 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|---|--------------------------|-----|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,20 | - | 20,01 | 77 | 0,001 | 0,1 | 0,0005 | 0 | 4,95 | 4,4 | 8,2 | 0,82 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.10

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 200/15/7 | | 20,0/0,15/0,07 | | 200/15/7 | | 20,0/0,15/0,07 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисло-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,26 | 0,06 | 15,22 | 59 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.106

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции | | 200/20/7 | | 20,0/0,20/0,07 | | 200/20/7 | | 20,0/0,20/0,07 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Сахар можно подавать отдельно порционно. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисло-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 0,26 | 0,06 | 20,22 | 79 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.10а

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

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, БМД, МВ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД СД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------|----------------|------------------|-------------|--------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 | 204 | 204 | 20,4 | 20,4 |
| Лимон | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Выход готовой продукции | | 200/7 | | 20,0/0,07 | | 200/7 | | 20,0/0,07 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, кладут ломтик лимона в стакан, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай прозрачный, без заварки, с долькой лимона.
- Цвет: коричневый.
- Вкус: кисловатый, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом лимона.
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15/7г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|------|-----|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,06 | 0,01 | 0,21 | 2 | 0,004 | 2,9 | 0,0006 | 0,014 | 7,75 | 5,24 | 9,7 | 0,862 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.11

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 200/15 | | 20,0/0,15 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, горячее кипяченое молоко, довести до кипения. Сахар можно подать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 17,36 | 86 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.116

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход готовой продукции | | 200/20 | | 20,0/0,20 | | 200/20 | | 20,0/0,20 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, добавить сахар, горячее кипяченое молоко, довести до кипения. Сахар можно подать отдельно порционно.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 22,35 | 106 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.11а

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

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 4-6 лет | | | |
|--|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай (заварка) в/с или 1 с | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода питьевая | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 | 153 | 153 | 15,3 | 15,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Заварить чай в эмалированной кастрюле. Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, горячее кипяченое молоко, довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый чай, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – чай без листьев заварки.
- Цвет: молочно-коричневый.
- Вкус: молочный, соответствующий сорту чая.
- Запах: соответствующий сорту чая с ароматом молока.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/15г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,60 | 1,61 | 3,36 | 26 | 0,024 | 3,55 | 0,011 | 0 | 67,75 | 12,24 | 54,7 | 0,91 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с сахаром**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--|-------------|---------------|----------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|-----------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кофейный напиток | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Вода питьевая | 162 | 162 | 16,2 | 16,2 | 162 | 162 | 16,2 | 16,2 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход готовой продукции | | 200/20 | | 20,0/0,2 | | 200/20 | | 20,0/0,2 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Порошок кофейного напитка залить кипятком (учитывая добавление молока) и довести до кипения, настаивать в течение 3-5 минут, затем напиток процеживая слить в другую посуду, добавить сахар, горячее кипяченое молоко и вновь довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый напиток, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – напиток однородный, допустим небольшой осадок.
- Цвет: кофейно-коричневый.
- Вкус: молочно-сладкий, кофейный.
- Запах: соответствующий кофейному напитку с молоком.
- Консистенция: жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|---|--------------------------|----|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,40 | 1,60 | 22,31 | 105 | 0,02 | 0,65 | 0,011 | 0 | 60 | 7 | 45 | 0,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.13

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|-------------|---------------|----------------|------------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Какао-порошок | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,% ж. | 105 | 100 | 10,5 | 10,0 | 105 | 100 | 10,5 | 10,0 |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход готовой продукции | | 200/15 | | 20,0/0,15 | | 200/15 | | 20,0/0,15 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Какао-порошок смешать с сахаром, добавить небольшое количество кипятка и растереть до однородной массы, затем при непрерывном помешивании влить горячее кипяченое молоко, добавить кипятков и довести до кипения.

3.Правила оформления подачи блюд.

Готовый напиток, порционируют в стаканы или чашки, подают горячим. Температура напитка должна быть не ниже 75°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- Цвет: светло-коричневый.
- Вкус: приятный, шоколадный, умеренно сладкий
- Запах: запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока
- Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200/20г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|--------|-------|--------------------------|----|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,01 | 5,56 | 21,05 | 113 | 0,048 | 1,3 | 0,0222 | 0,024 | 130,2 | 48 | 142,4 | 1,86 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника**

Показано на диеты: ОВД, СД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 9,66 | 57 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.14а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника**

Показано на диеты: ОВД, СД, БГД, БМД, МВ, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|--------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,85 | 0,31 | 12,08 | 71 | 0 | 100,00 | 0,33 | 0 | 24,00 | 6,17 | 3,83 | 0,83 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.146

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Отвар шиповника с сахаром**

Показано на диеты: ОВД, МВ, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-18лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Промытые холодной водой плоды шиповника залить кипятком, варить в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставить настаиваться на 22-24 часа в прохладном месте, отвар из измельченных плодов настаивать 3-4 часа. После этого отвар процедить.

3.Правила оформления подачи блюд.

Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: – прозрачный напиток налит в стаканы;;
- Цвет: характерный для используемого сырья.
- Вкус: вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью
- Запах: запах шиповника
- Консистенция: однородная, жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|------|---|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 0,68 | 0,25 | 24,66 | 117 | 0 | 80,00 | 0,27 | 0 | 19,20 | 4,93 | 3,07 | 0,67 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №11.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок томатный (консервы)**

Показано на диеты: ОВД, МВ, СД, БГД, БМД, ФКУ, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1.Рецептура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сок томатный | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20,0 | | 200 | | 20,0 |

2.Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Сок из банок или тетрапаков налить в стаканы непосредственно перед отпуском.

3.Правила оформления подачи блюд.

Аккуратно наливать в стакан. Температура подачи 14 °С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Цвет: соответствует соку
- Вкус: соответствует соку
- Запах: соответствует соку
- Консистенция: жидкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход200

Г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|-----|-------------------------------|--------------|------|---|---|--------------------------|----|---|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,00 | 0,2 | 5,8 | 36 | 0 | 59,2 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0,3 |

2.12 МУЧНЫЕ БЛЮДА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7штг | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Изюм | 7 | 7 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 75 |

* Для диеты **НБД** готовить **без соли**.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формируют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

2. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.

- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.

- **Вкус** – свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.

- **Запах** – приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.

- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 4,66 | 5,94 | 42,76 | 241 | 0,01 | 0,04 | 18,3 | 0,18 | 6,8 | 1,44 | 3,35 | 0,12 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом печеная**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5штг | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Изюм | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло, перед окончанием замеса добавляют промытый изюм (без зернышек) и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формируют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную с изюмом» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.
- **Вкус** – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.
- **Запах** – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 6,19 | 6,47 | 57,00 | 308 | 0,02 | 0,052 | 19,12 | 0,14 | 8,83 | 1,87 | 4,47 | 0,13 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 37 | 37 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7штг | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 75 |

* Для диеты **НБД** готовить **без соли**.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке. «Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.

- **Вкус** – свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.
- **Запах** – приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|----------------------------------|--------------|------|------|------|-----------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 5,16 | 7,64 | 42,90 | 244 | 0,02 | 0,16 | 7,56 | 0,64 | 5,7 | 1,15 | 5,54 | 3,84 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.4

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

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 50 | 50 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 1 | 1 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5шт | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката т/о п/ф -выпекание-8 % | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В теплом молоке (30-35С) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем ставят на расстойку при температуре 40-45°С. После расстойки формуют булочки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность булочки смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240С 8-10 минут.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке.

«Булочку печеную» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.

- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.
- **Вкус** – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.
- **Запах** – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, без посторонних запахов.
- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|-----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,97 | 8,20 | 57,24 | 313 | 0,03 | 0,26 | 10,08 | 0,52 | 8,01 | 1,54 | 6,7 | 0,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75г полуфабриката | |
|--|-----------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/7шт | 6 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Соль поваренная йодированная | 0,2 | 0,2 |
| Повидло яблочное | 27,5 | 27 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 75 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формуют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке. «Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.

- **Вкус** – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.
- **Запах** – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.
- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 4,69 | 7,39 | 44,74 | 262 | 0,02 | 0,17 | 18,96 | 0,1 | 7,29 | 1,15 | 6,34 | 0,11 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с повидлом печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 8 | 8 |
| Масло сливочное крестьянское 72,5% ж. | 8 | 8 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Яйцо куриное 2 с. | 1/5штг | 8 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 |
| Повидло яблочное | 34,5 | 34 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Из муки, молока, яиц с добавлением сахара, соли, дрожжей готовят дрожжевое тесто и дают ему подняться. Из теста формируют пирожки с начинкой из повидла и сахара по 1-2 на порцию. Пирожки укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, ставят на расстойку. Затем пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240° 8-10 минут.

Примечание: В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке. «Пирожки с повидлом печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.

- **Вкус** – свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста, со вкусом яблочного повидла.
- **Запах** – приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста с повидлом, без посторонних запахов.
- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 6,22 | 7,92 | 58,00 | 325 | 0,02 | 0,2 | 10,5 | 0,14 | 7,9 | 1,59 | 6,98 | 1,22 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 75 г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 30 | 30 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,2 0,3 | 1,2 0,3 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 15 | 15 |
| Соль поваренная йодированная | 1,3 | 1,3 |
| Капуста белокочанная | 48 | 38 |
| Масса тушеной капусты | - | 30 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/7шт | 6 |
| Масло растительное рафинированное | 4 | 4 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 83 |
| Выход готовой продукции | | 75 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формируют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке. «Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.
- **Вкус** – свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.

- **Запах** – приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.

- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (75 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|------|------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | P | Fe |
| 5,21 | 8,83 | 22,93 | 193 | 0,014 | 6,45 | 8,24 | 0,52 | 6,44 | 1,82 | 7,58 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №9.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки с капустой печеные**

Показано на диеты: ОВД, МВ, НБД, ВБД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 100г полуфабриката | |
|--|------------------------------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная в/с | 40 | 40 |
| Дрожжи прессованные или сухие | 1,6 0,4 | 1,6 0,4 |
| Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж. | 20 | 20 |
| Соль поваренная йодированная | 2,4 | 2,4 |
| Капуста белокочанная | 64 | 51 |
| Масса тушеной капусты | - | 40 |
| Масло растительное рафинированное | 3 | 3 |
| Яйцо куриное 2с. | 1/5шт | 8 |
| Масло растительное рафинированное | 6 | 6 |
| Масло растительное рафинированное (для смазывания) | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 109 |
| Выход готовой продукции | | 100 |

* Для диеты НБД готовить без соли.

Нормы вложения сырья весом брутто в рецептуре рассчитываются в соответствии с действующим «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания» или устанавливаются актами отработок расхода сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106 «Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Производство продукции осуществляется в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технология приготовления

Технология приготовления: В теплом молоке (30-35°C) разводят дрожжи, добавляют соль, сахар, муку, масло и замешивают тесто так, чтобы оно хорошо отставало от стенок посуды, ставят на расстойку, после чего разделяют на порции. Из теста формируют пирожки с капустой по 1-2 шт. на порцию, укладывают их на кондитерский лист, смазанный растительным маслом швом вниз, для расстойки, перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут.

Приготовление фарша: нарезанную соломкой капусту тушат с добавлением масла, периодически помешивая, до полного испарения жидкости. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, рубленые яйца. Для удаления горечи капусты, капусту предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, обсушивают и тушат.

3. Правила оформления подачи блюд.

Блюдо подают на пирожковой тарелке. «Пирожки с капустой печеные» - реализуют после приготовления в течение 16 ч.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – форма овальная, поверхность глянцевая.
- **Цвет** – от золотистого до светло-коричневого.
- **Вкус** – свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста, со вкусом капустного фарша.

- **Запах** – приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста с капустой, без посторонних запахов.

- **Консистенция** – мякиш хорошо пропечен, пористый.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда (100 гр).

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-------|-------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|---|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 6,94 | 10,77 | 30,44 | 248 | 0,1 | 9,11 | 10,68 | 0,02 | 10,6 | 18,32 | 9 | 0,13 |

2.13 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных коробочек- | 190 | 190 | 19 | 19 | 200 | 200 | 20 | 20 |
| | | 167* | | 16,7* | | 176* | | 17,6* |
| Выход готовой продукции | | 190 | | 19 | | 200 | | 20 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 190

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,7 | 16,4 | 78,5 | 0,05 | 16,7 | 0,008 | 0,33 | 26,7 | 15,1 | 18,4 | 3,67 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200

г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,7 | 17,2 | 82,7 | 0,053 | 17,6 | 0,008 | 0,352 | 28,1 | 15,84 | 19,4 | 3,87 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных коробочек- | 270 | 270 | 27 | 27 | 295 | 295 | 29,5 | 29,5 |
| | | 238* | | 23,8* | | 260* | | 26* |
| Выход готовой продукции | | 270 | | 27 | | 295 | | 29,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1 | 1 | 23,3 | 111,9 | 0,07 | 23,8 | 0,001 | 0,48 | 38,1 | 21,4 | 26,2 | 5,23 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 295 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1 | 1 | 25,5 | 122,2 | 0,078 | 26 | 0,001 | 0,52 | 41,6 | 23,4 | 28,6 | 5,72 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|---------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных коробочек- | 200 | 200 | 20 | 20 | 210 | 210 | 21 | 21 |
| | | 175* | | 27,5* | | 285* | | 28,5* |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20 | | 210 | | 21,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,1 | 1,1 | 27 | 129,3 | 0,082 | 27,5 | 0,014 | 0,55 | 44 | 24,8 | 30,3 | 6,05 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 210 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|-------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,1 | 1,1 | 27,9 | 134 | 0,085 | 28,5 | 0,014 | 0,57 | 45,6 | 25,65 | 31,4 | 6,27 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.1в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко свежее**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее без семенных коробочек | 270 | 270 | 27 | 27 | 275 | 275 | 27,5 | 27,5 |
| | | 238* | | 23,8* | | 242* | | 24,2* |
| Выход готовой продукции | | 270 | | 27 | | 275 | | 27,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Яблоки тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Яблоки аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим яблокам
- Запах: свежих яблок
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|--------------|------|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1 | 1 | 23,3 | 111,9 | 0,071 | 23,8 | 0,012 | 0,5 | 38,1 | 21,4 | 26,2 | 5,24 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 275 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|-------|--------------------------|-------|------|-------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,1 | 1,1 | 23,7 | 113,7 | 0,073 | 24,2 | 0,012 | 0,484 | 38,72 | 21,78 | 26,6 | 5,324 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД,НБД, ВБД, НКД, ВКД

Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая без семенных гнезд | 220 | 220 198* | 22 | 22 19,8* | 220 | 220 198* | 220 | 22 19,8* |
| Выход готовой продукции | | 220 | | 22 | | 220 | | 222 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 20,4 | 93,1 | 0,04 | 9,9 | 0,004 | 0,79 | 37,6 | 23,8 | 31,7 | 4,55 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 220 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 20,4 | 93,1 | 0,04 | 9,9 | 0,004 | 0,79 | 37,6 | 23,8 | 31,7 | 4,55 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 240 | 240 | 24 | 24 | 260 | 260 | 26 | 26 |
| Без семенных гнезд | | 216* | | 21,6* | | 234* | | 23,4* |
| Выход готовой продукции | | 240 | | 24 | | 260 | | 26 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 240 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1 | 0,7 | 24,7 | 112,8 | 0,048 | 12 | 0,004 | 0,96 | 45,6 | 28,8 | 38,4 | 5,52 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 260 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1 | 0,8 | 26,8 | 122,2 | 0,052 | 13 | 0,005 | 1,04 | 49,4 | 31,2 | 41,6 | 5,98 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 200 | 200 | 20 | 20 | 210 | 210 | 21 | 21 |
| Без семенных гнезд | | 180* | | 18* | | 190* | | 19* |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20 | | 210 | | 21 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|---|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,5 | 18,5 | 84,6 | 0,036 | 9 | 0,0036 | 0,72 | 34,2 | 21,6 | 28,8 | 4,14 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 210 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,6 | 19,6 | 89,3 | 0,038 | 9,5 | 0,004 | 0,76 | 36,1 | 22,8 | 30,4 | 4,4 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД,

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания

1. Рецепт

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 185 | 185 | 18,5 | 18,5 | 195 | 195 | 19,5 | 19,5 |
| Без семенных гнезд | | 167* | | 16,7* | | 176* | | 17,6* |
| Выход готовой продукции | | 185 | | 18,5 | | 195 | | 19,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 185 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,5 | 17,2 | 78,5 | 0,033 | 8,35 | 0,003 | 0,67 | 31,7 | 20,1 | 26,7 | 3,84 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 195 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,7 | 0,5 | 18,1 | 82,7 | 0,035 | 8,8 | 0,004 | 0,7 | 33,44 | 21,1 | 28,2 | 4,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.2г

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груша свежая**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груша свежая | 270 | 270 | 27 | 27 | 275 | 275 | 27,5 | 27,5 |
| Без семенных гнезд- | | 243* | | 24,3* | | 248* | | 24,8* |
| Выход готовой продукции | | 270 | | 27 | | 275 | | 27,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Груши тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Груши аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: груши имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим грушам
- Запах: свежих груш
- Консистенция: хрустящая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1 | 0,7 | 25 | 114,2 | 0,049 | 12,2 | 0,005 | 0,97 | 46,2 | 29,2 | 38,9 | 5,59 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 275 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1 | 0,7 | 25,5 | 116,6 | 0,05 | 12,4 | 0,005 | 0,99 | 47,12 | 29,8 | 39,7 | 5,7 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 260 | 260 | 26 | 26 | 270 | 270 | 27 | 27 |
| | | 174* | | 17,4* | | 181* | | 18,1* |
| Выход готовой продукции | | 260 | | 26 | | 270 | | 27 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 260 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|----|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,6 | 0,3 | 14,1 | 74,8 | 0,07 | 104,4 | 0,001 | 0,39 | 59,2 | 22,6 | 40 | 0,55 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 1,6 | 0,4 | 14,7 | 77,8 | 0,07 | 108,6 | 0,001 | 0,36 | 61,5 | 23,5 | 41,6 | 0,54 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 375 | 375 250* | 37,5 | 37,5 25* | 375 | 375 250 | 37,5 | 37,5 25* |
| Выход готовой продукции | | 375 | | 37,5 | | 375 | | 37,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 375 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,3 | 0,5 | 20,7 | 107,5 | 0,1 | 150 | 0,002 | 0,5 | 85 | 32,5 | 57,5 | 0,75 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 375 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,3 | 0,5 | 20,7 | 107,5 | 0,1 | 150 | 0,002 | 0,5 | 85 | 32,5 | 57,5 | 0,75 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.36

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|--------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий х/о-очищенные-33% | 200 | 200 | 20 | 20 | 210 | 210 | 21 | 21 |
| | | 134* | | 13,4* | | 141* | | 14,1* |
| Выход готовой продукции | | 200 | | 20 | | 210 | | 21 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,2 | 0,3 | 10,9 | 57,6 | 0,05 | 804 | 0,002 | 0,27 | 45,56 | 17,4 | 30,8 | 0,4 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 210 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,3 | 0,3 | 11,4 | 60,6 | 0,06 | 84,6 | 0,001 | 0,28 | 47,9 | 18,3 | 32,4 | 0,42 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.3в

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсин свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-------------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Апельсин свежий очищенные | 205 | 205 | 21,5 | 21,5 | 270 | 270 | 27,5 | 27,5 |
| | | 137* | | 14,4* | | 181* | | 18,4* |
| Выход готовой продукции | | 205 | | 21,5 | | 270 | | 27,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Апельсины тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Апельсины аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: апельсины имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим апельсинам
- Запах: свежих апельсинов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 205 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,2 | 0,3 | 11,1 | 58,9 | 0,06 | 82,2 | 0,001 | 0,27 | 46,6 | 17,8 | 31,5 | 0,41 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 1,6 | 0,4 | 14,7 | 77,8 | 0,07 | 108,6 | 0,002 | 0,36 | 61,5 | 23,5 | 41,6 | 0,54 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------|-------------|-------------|----------------|---------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Банан свежий без кожицы | 295 | 295 177* | 29,5 | 29,5 11,7* | 305 | 305 183* | 30,5 | 30,5 18,3* |
| Выход готовой продукции | | 295 | | 29,5 | | 305 | | 30,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Бананы тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Бананы аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бананы имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим бананам
- Запах: свежих бананов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 295 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,7 | 0,9 | 37,2 | 169,9 | 0,07 | 17,7 | 0,0035 | 0,71 | 14,2 | 74,3 | 49,6 | 1,06 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 305 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|-------|------|-----|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 2,7 | 0,9 | 38,4 | 175,7 | 0,07 | 18,3 | 0,0037 | 0,73 | 14,6 | 76,86 | 51,2 | 1,1 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.4а

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Банан свежий**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|-----------|-------------|------------|----------------|-------------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Банан свежий без кожицы | 270 | 270 | 27 | 27 | 275 | 275 | 27,5 | 27,5 |
| | | 162* | | 16,2* | | 165* | | 16,5* |
| Выход готовой продукции | | 270 | | 27 | | 275 | | 27,5 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Бананы тщательно промыть, раздать поштучно.

3. Правила оформления подачи блюд.

Бананы аккуратно укладывают на общую тарелку

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: бананы имеют привлекательный вид, тщательно вымыты
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный свежим бананам
- Запах: свежих бананов
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 270 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|----|-------------------------------|--------------|------|--------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,4 | 0,8 | 34 | 155,5 | 0,07 | 16,2 | 0,0032 | 0,65 | 12,96 | 68,1 | 45,4 | 0,97 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 275 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,5 | 0,8 | 34,7 | 158,4 | 0,07 | 16,5 | 0,003 | 0,66 | 13,2 | 69,3 | 46,2 | 0,99 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Курага порционно**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД,НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курага | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 | 40 | 40 | 0,4 | 4 |
| привар | | 55* | | 5,5* | | 70* | | 7* |
| Выход готовой продукции | | 31 | | 3,1 | | 40 | | 4 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Технология приготовления: Курагу перебрать, тщательно промыть, залить кипятком, оставить на 30-60 минут для набухания.

3. Правила оформления подачи блюд.

Курагу подают порционно, в зависимости от выхода

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: курага имеет привлекательный вид, тщательно вымыта
- Цвет: свойственный данному виду продукта
- Вкус: свойственный данному виду продукта
- Запах: свойственный данному виду продукта
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 31 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|-------|------|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 2,9 | 0,2 | 28,1 | 127,6 | 0,055 | 2,2 | 0,321 | 3,03 | 88 | 57,8 | 80,3 | 1,76 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда ,выход 40 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|-----|------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Ca | Mg | P | Fe |
| 3,6 | 0,2 | 35,7 | 162,4 | 0,07 | 2,8 | 0,41 | 3,85 | 112 | 73,5 | 102,2 | 2,24 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10.6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко печеное**

Показано на диеты: ОВД, ФКУ, БГД, МВ, БМД, СД, НБД, ВБД, НКД, ВКД, ЩД

Источник рецептуры: Приказ Департамента Здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания»

1. Рецепттура

| Возраст, лет | 7-10 лет | | | | 11-17 лет | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|----------------|------------|-------------|------------|----------------|----------|
| | 1 порция, г | | 100 порций, кг | | 1 порция, г | | 100 порций, кг | |
| Количество порций готовой продукции | | | | | | | | |
| Наименование сырья | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яблоко свежее | 190 | 190 | 1,9 | 1,9 | 200 | 200 | 2 | 2 |
| Выход готовой продукции | | 190 | | 1,9 | | 200 | | 2 |

* Химический состав рассчитан на съедобную часть.

2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Производство продукции осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Технология приготовления: Яблоки тщательно промыть, уложить в противень, добавить немного воды и запечь в жарочном шкафу (10-15 минут) до готовности.

3. Правила оформления подачи блюд.

Отпускают яблоки горячими или холодными.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка
- Цвет: золотистый
- Вкус: кисло-сладкий
- Запах: печеных яблок
- Консистенция: мягкая, сочная

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 190 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|------|-------|-------------------------------|--------------|-------|--------|-----|--------------------------|------|------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,76 | 0,76 | 58,98 | 247 | 0,057 | 8,056 | 0,0057 | 0,3 | 31,22 | 14,9 | 18,2 | 4,24 |

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, выход 200 г.

| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|---------------------|-----|------|-------------------------------|--------------|------|-------|------|--------------------------|------|-------|------|
| Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 0,8 | 0,8 | 62,1 | 260 | 0,06 | 8,48 | 0,006 | 0,32 | 32,86 | 15,7 | 19,14 | 4,46 |

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ

| Наименование | Вес уп. (г) | Состав продукта | Пищевая ценность на 100 г | Хранение | Срок годности | Приготовление | Хранение готового продукта | Порция выдачи |
|--|-------------|--|---|-----------------------------------|--|---|----------------------------|---------------|
| Напиток сухой безбелковый с молочным вкусом «Нутриген» | 400 | Мальтодекстрин, растительные масла: (кокосовое, соевое, кукурузное) витамины, минеральные вещества, глюкозный сироп. | 100 г сухого напитка 475 ккал Белок 0г, жир 21 г, углеводы 71,5 г | Продукт хранить в сухом месте | В течении 18 месяцев со дня изготовления, после вскрытия не более 3 недель | 180 мл кипяченой воды, охлажденной до 40-45 градусов 24 г сухого напитка и далее перемешать до полного растворения может служить основой для приготовления низкобелковых каш. | Не хранится | |
| Макаронные изделия низкобелковые краковские BezGluten | 250 | кукурузный крахмал, безглютеновый пшеничный крахмал, вода, соль, загуститель: E464, эмульгатор, моно – диглицериды жирных кислот, регулятор кислотности: E675, краситель: β - каротин. | белок менее 0,5 г энерг.ценность 345 ккал | хранить в сухом прохладном месте | 24 месяца со дня изготовления, после вскрытия не более 24 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | Вскипятить воду (1 л воды на 100 г продукта), добавить соль. Аккуратно помешивая, всыпать макароны. Варить 6 минут на слабом огне, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг. Добавить масло. | Не хранится | |
| Макаронные изделия низкобелковые краковские BezGluten «Спагетти» | | | | | | Вскипятить воду (1 л воды на 100 г продукта), добавить соль. Аккуратно помешивая, всыпать макароны. Варить 9-10 минут на слабом огне, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг. Добавить масло. | Не хранится | |
| Макаронны Valviten низкобелковые ФКУ (вермишель крупная, паутинка) | 250 | Кукурузный крахмал, безглютеновый пшеничный крахмал, вода, соль, эмульгатор: моно- и диглицериды пищевых жирных кислот, загуститель E464, регулятор кислотности E575, краситель: бета-каротин. | белок менее 0,3 г энерг.ценность 363 ккал | Хранить в сухом, прохладном месте | 24 месяца со дня изготовления | На 1л кипящей подсоленной воды 100г макарон, варить на среднем огне до полной готовности, периодически помешивая, 5 минут (вермишель-паутинка), 5-6 минут (лапша, вермишель), 6-7 минут (спираль), 10-11 минут (трубочки). Слить воду и промыть макаронные изделия водой. | Не хранится | |
| Макаронные изделия | | крахмал кукурузный, | белок 0,5 г | Продукт | в течение 24 | 100 г изделий засыпать в 1 л в | Не хранится | |

| | | | | | | | | |
|--|------------|--|---|--|--|---|-------------|--|
| МакМастер Безбелковые, безглютеновые: Вермишель Спираль рифленая, трубочки, ракушки | 350 300 | крахмал кукурузный набухающий. | энерг.ценность 350 ккал | хранить в сухом месте | месяцев со дня изготовления. | кипящей подсоленной воды и варить до готовности на слабом огне, периодически помешивая | | |
| Заменитель яиц Balviten | 200 | Кукурузный крахмал, загуститель E464 и E466, краситель: бета-каротин | белок 0,3 г энерг.ценность 347 ккал | Хранить в сухом, прохладном месте | 12 месяца со дня изготовления | 2-3 чайные ложки заменителя яиц растворить в 1/2 стакана воды, взбивать около 3-х минут до консистенции взбитых сливок. Приготовленную таким образом смесь применять в качестве яиц для блинов, пельменей, макарон и т.д. | Не хранится | |
| Заменитель яиц (соевая смесь), если нет противопоказаний | 100 | кукурузный крахмал, лецитин E 322, краситель: β – каротин E 160, ароматизатор яйца. | белок не более 0,9 г энерг.ценность 277 ккал | Продукт хранить в сухом месте | 12 месяца со дня изготовления | при выпечке хлеба, пирожков, булочек, оладий и т.д. добавить к смеси для выпечки 1-2 чайные ложки. При приготовлении омлета предварительно обжарить овощи, к 30 г смеси добавить 100 мл воды или молока, взбить и поджарить на маленьком огне с двух сторон. | Не хранится | |
| Низкобелковый «Лопрофин» - «Рис» | 500 | Из специальной смеси в форме риса | белок не более 0,4 г энерг.ценность 366 ккал | Хранить в сухом месте, при температуре от 5 до 25° С | 2 года, после вскрытия упаковки использовать в течение 1 месяца | Вскипятите в кастрюле 1 л воды. Добавьте 75 г низкобелкового риса. По вкусу добавьте 1 столовую ложку растительного масла и 1 чайную ложку соли. Доведите до кипения и варите в кипящей воде 7-9 минут, периодически помешивая для предупреждения слипания риса. Слейте воду и промойте рис горячей водой. | Не хранится | |
| Рис желтый BezGluten | 500 | кукурузный крахмал, вода, эмульгатор: моно – | белок 0,5 г энерг.ценность | Хранить в сухом, | | Вскипятить воду в пропорциях вода/рис 3:1, | | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|--|--|--|--|---|---|--|
| | | диглицериды жирных кислот | 370 ккал | прохладном месте при комнатной температуре | | добавить ложечку растительного масла и щепотку соли в кипящую воду, поместить рис и варить в течение 7-10 минут. Варить на медленном огне, периодически помешивая. Отбросить на дуршлаг и промыть в холодной воде. Не обжаривать. | | |
| Крупка, МакМастер | 500 | Крахмал кукурузный, каррахмал кукурузный набухающий. | белок 0,5 г энерг.ценность 359 ккал | Хранить в сухом месте | | изделия засыпать в кипящую подсоленную воду. Варить до готовности на слабом огне, периодически помешивая. | | |
| Низкобелковая смесь (заменитель муки) «Лопрофин» | 500 | Специальная смесь | белок 0,31 г энерг.ценность 355 ккал | Хранить в сухом месте, при температуре от 5 до 25° С | 18 месяцев, открытая упаковка хранится 1 месяц | Рецепт: 500г продукта (пакет), 8,5 г дрожжей (входит в комплект), 400 мл тёплой воды, 2 ст. ложки растительного масла, ½ чайной ложки соли (при отсутствии противопоказаний) Способ приготовления: Смешать муку, дрожжи и соль, добавить воду и масло. Перемешивать ложкой или в миксере до получения однородной массы (2-5 минут). Разделить тесто на 2 (для хлеба) или 10 (для булочек) частей и положить в формы. Накрывать полиэтиленовой плёнкой и поставить в тёплое место на 15-30 минут, пока объём не увеличится в 2 раза. Выпекать при температуре 220 градусов С в течение 10-15 минут (булочки) и 25 минут (хлеб). Достать готовые изделия из форм и охладить. | Готовые изделия хранить в пластиковом пакете или в замороженном виде. | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|--|--|--|---|--|---|--|
| Хлебные палочки Гриссини, МакМастер | 140 | смесь для выпечки "МакМастер"(кукурузный крахмал, пектин, гуаровая камедь, лимонная кислота, пищевая сода, растительный лецитин), соль. | белок 0,5 г энерг.ценность 388 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте. | Срок годности после вскрытия упаковки не более 6 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения. | | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | |
| Крутон ароматный со вкусом сыра или сметаны с луком, МакМастер | 80 | смесь для выпечки МакМастер (кукурузный крахмал, цикорий, пектин, гуаровая камедь, лимонная кислота, пищевая сода, растительный лецитин), сухой растительный жир, сахар, соль, дрожжи, ароматизатор сметана с луком или сыр. | белок 0,5 г энерг.ценность 388 ккал | | | | | |
| Булочки безглютеновые Яськи Balvuten | 150 | безглютеновый пшеничный крахмал, кукурузный крахмал, вода, растительный жир, глюкоза, сахар, дрожжи, соль, изолят соевого белка, загустители: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, регулятор кислотности: E575 | белок 1,44 г энерг.ценность 300 ккал | Продукт хранить в сухом прохладном месте | 6 месяцев со дня изготовления | | Продукт хранить в сухом прохладном месте | |
| Хлеб Галицийский безглютеновый Balvuten | 350 | кукурузный крахмал, вода, растительный жир, сахар, глюкоза, дрожжи, соль, загуститель: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, разрыхлитель: пищевая сода, регулятор кислотности: E575. | белок 0,8 г энерг.ценность 190 ккал | Продукт хранится в морозилке | 1 год | | | |
| Хлеб безглютеновый | 300 | безглютеновый | белок 0,7 г | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----|---|---|--|---|--|--|--|
| Домашний Balvuten | | пшеничный крахмал, кукурузный крахмал, вода, растительный жир, сахар, глюкоза, дрожжи, соль, загуститель: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, разрыхлитель: пищевая сода, регулятор кислотности E575. | энерг.ценность 260 ккал | | | | | |
| Хлебушек безглютеновый Balvuten | 500 | безглютеновый пшеничный крахмал, кукурузный крахмал, вода, растительный жир, глюкоза, сахар, дрожжи, соль, гороховый белок, загуститель: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, регулятор кислотности: E575, мак, кунжут. | белок 1 г энерг.ценность 262 ккал | Хранить в сухом, прохладном месте. | 1 год | | | |
| Печенье МакМастер сахарное (вафли) | 200 | кукурузный крахмал, растительное масло, сахар, эмульгатор, лецитин. | белок 1 г энерг.ценность 372 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте. | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | | |
| Крахмал кукурузный безглютеновый Гарнец | 400 | Крахмал кукурузный | - | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | | |
| Панировочные сухари | 500 | Безбелковый пшеничный крахмал, кукурузный крахмал, растительный жир, глюкоза, сахар, дрожжи, соль, загустители: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, разрыхлитель: сода пищевая, регулятор | белок 0,7 г энерг.ценность 382 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|--|---|---|---|--|-------------|--|
| | | кислоты: E575 | | | | | | |
| Смесь для приготовления «Клёчки» | 500 | Картофельные хлопья, картофельный крахмал, сушёный лук, соль | белок 1,3 г энерг.ценность 168 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | Не хранится | |
| Крахмальные изделия Вермишель низкобелковая безглютеновая с ветороном, ВНИИК | 500 | крахмал кукурузный, вода, «Акван-С» (разрешенная БАД). Биологически активная добавка «АКВАН-С» представляет собой 2 % водный раствор бета-каротина с витамином E (0,8 %). «АКВАН-С» используется в пищевой промышленности для витаминизации продуктов питания. | углеводы – 85,0 г; белки 0,4 г; жиры 0,7 г. энерг.ценность 324 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления | Макаронные изделия при варке засыпают в кипящую воду, подсаливают и варят 2-3 мин с момента закипания, выключают, закрывают крышкой и выдерживают 15 мин для набухания, затем откидывают на дуршлаг, промывают теплой кипяченой водой, заправляют маслом. Приготовленные таким образом макароны сохраняют форму, не слипаются. | Не хранится | |
| Крахмальные изделия Лапша низкобелковая безглютеновая с ветороном, ВНИИК | 500 | крахмал кукурузный, вода, «Акван-С» (разрешенная БАД). Биологически активная добавка «АКВАН-С» представляет собой 2 % водный раствор бета-каротина с витамином E (0,8 %). «АКВАН-С» используется в пищевой промышленности для витаминизации продуктов питания. | углеводы – 85,0 г; белки 0,4 г; жиры 0,7 г. энерг.ценность 324 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления | Макаронные изделия при варке засыпают в кипящую воду, подсаливают и варят 2-3 мин с момента закипания, выключают, закрывают крышкой и выдерживают 15 мин для набухания, затем откидывают на дуршлаг, промывают теплой кипяченой водой, заправляют маслом. Приготовленные таким образом макароны сохраняют форму, не слипаются. | Не хранится | |
| Крахмальные изделия Паутинка низкобелковая безглютеновая с ветороном, ВНИИК | 500 | крахмал кукурузный, вода, «Акван-С» (разрешенная БАД). Биологически активная добавка «АКВАН-С» представляет собой 2 % водный раствор бета-каротина с витамином E (0,8 %). «АКВАН-С» | углеводы – 85,0 г; белки 0,4 г; жиры 0,7 г. энерг.ценность 324 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления | Макаронные изделия при варке засыпают в кипящую воду, подсаливают и варят 2-3 мин с момента закипания, выключают, закрывают крышкой и выдерживают 15 мин для набухания, затем откидывают на дуршлаг, промывают теплой кипяченой | Не хранится | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|---|---|---|---|--|-------------|--|
| | | используется в пищевой промышленности для витаминизации продуктов питания. | | | | водой, заправляют маслом. Приготовленные таким образом макароны сохраняют форму, не слипаются. | | |
| Крупа Саго с инулином низкобелковая безглютеновая, ВНИИК | 500 | крахмал кукурузный, сыворотка сухая молочная деминерализованная, инулин, вода. | 350 Ккал, белки – 0,4 г, углеводы – 85,0 г, жиры - 0,7 г. | | 6 месяцев со дня изготовления. | Для приготовления каши 100г крупы САГО засыпают в 320 мл кипящей воды, 2-3 мин перемешивают. В кашу по вкусу добавляют соль, сахар, варят 5 мин и затем 1 час помещают в духовку, не перемешивая. | Не хранится | |
| Овощной суп - пюре с крупой саго, ВНИИК | 500 | измельченная крупа низкобелковая крахмальная "Саго"(крахмал кукурузный - 82%, сыворотка сухая молочная деминерализованная, инулин) - 77,3%, овощные порошки("морковь", "тыква") - 22,3%, соль пищевая поваренная - 0,4%. | углеводы - 77,7г: в т.ч. инулин 1,8г; белок - 1,0 г: в т.ч. фенилаланин 50мг; жир - 0,5г; пищевые волокна 11,0 г; соль пищевая поваренная - 0,4г. Энергетическая ценность 100 г продукта - 320 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки. | смесь крахмалоовощную "Суп-пюре с крупой Саго" 19,5 г (1 ст.л) заливают кипятком (120мл) и варят на медленном огне до готовности. | Не хранится | |
| Овощные блинчики, ВНИИК | 500 | смесь сухая низкобелковая крахмальная обогащенная "Детка" с инулином (крахмал кукурузный - 82%, крахмал набухающий, сухой яичный желток/меланж/, инулин, кислота лимонная пищевая, калий винокислый, натрий двууглекислый) - 88,8%, | углеводы - 87,7г: в т.ч. инулин 2,1г; сахар - 3,5г; белок - 0,7 г: в т.ч. фенилаланин 35мг; жир - 0,6г; пищевые волокна 2,5 г; соль пищевая поваренная - 0,4г. | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки | смесь крахмалоовощную "Овощные блинчики" 79 г (8 ст.л или 2/3 стакана) всыпают в 80 мл теплой воды (30° С), перемешивают, выстаивают 20 мин. На смазанной растительным маслом сковороде выпекают блинчики до готовности. | Не хранится | |

| | | | | | | | | |
|---|-------------|---|---|--|---|---|-------------|--|
| | | овощные порошки ("морковь", лук репчатый) - 10,8%, сахар - 3,5%, соль пищевая поваренная - 0,4%. | Энергетическая ценность 100 г продукта - 360 ккал | | | | | |
| Овощные котлеты, ВНИИК | 500 | смесь сухая низкобелковая крахмальная обогащенная "Детка" с инулином (крахмал кукурузный - 82%, крахмал набухающий, сухой яичный желток/меланж/, инулин, кислота лимонная пищевая, калий виннокислый, натрий двууглекислый) - 82,2%, овощные порошки ("картошечка", "морковь", лук репчатый", "тыква", "петрушка") - 17,4%, соль пищевая поваренная - 0,4%. | углеводы - 80,7г; в т.ч. инулин 1,8г; белок - 1,0 г; в т.ч. фенилаланин 50мг; жир - 0,6г; пищевые волокна 7,7г; соль пищевая поваренная - 0,4г. Энергетическая ценность 100 г продукта - 331 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки | смесь крахмалоовощную "Овощные котлеты" 91,3г (12 ст.л или 1 стакан) всыпают в 100 мл воды, перемешивают, выстаивают 20 мин. Ложкой, смоченной в холодной воде, формируют котлеты и выпекают на подсолнечном масле на медленном огне (при закрытой крышке). | Не хранится | |
| Смесь Детка с инулином низкобелковая безглютеновая крахмалоовощная обогащенная, ВНИИК | 500 | крахмал кукурузный, крахмал кукурузный набухающий пищевой, кислота лимонная пищевая, калий виннокислый, натрий углекислый кислый, яичный желток (меланж) сухой, инулин. | углеводы 90,0 г; белки 0,69 г; жиры 0,7 г.,344 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки. | | | |
| Смесь Оладышек низкобелковая безглютеновая, ВНИИК | 500 1500 | крахмал кукурузный, сыворотка деминерализованная, кислота лимонная пищевая, калий виннокислый, натрий | углеводы – 90,5 г; белки 1,7 г; жиры 1,0 г, минеральные вещества - 0,43 г. 381 ккал | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно влажности | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки. | Для выпечки оладьев необходимо взять: смесь «Оладышек» после перемешивания – 100 г, вода температуры 40 градусов – 100 г, соль – четверть чайной | Не хранится | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|---|--|---|--|--|-------------|-----------------|
| | | углекислый кислый. | | воздуха – не более 75%. | | ложки, сахар – 5 г (одна чайная ложка без горки). Готовое тесто тщательно вымесить и дать выстоять 20 минут. Выпекать в растительном масле на небольшом огне при закрытой крышке. | | |
| Смесь Пышки низкобелковая безглютеновая крахмалоовощная, ВНИИК | 500 | смесь сухая низкобелковая крахмальная обогащенная "Детка" с инулином (крахмал кукурузный - 82%, крахмал набухающий, сухой яичный желток/меланж/, инулин - 2,4% , кислота лимонная пищевая, калий винокислый, натрий двууглекислый) - 83%, овощной порошок ("тыква") - 8,3%, сахар - 8,3%, соль пищевая поваренная - 0,4%. | углеводы - 87,7 г; в т.ч инулин 2,0г; сахар 8,3 г; белок - 0,8 г; в т.ч. фенилаланин 40мг; жир - 0,6г; пищевые волокна 5,0 г; соль пищевая поваренная - 0,4г. Энергетическая ценность 100 г продукта - 359 ккал. | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75%. | 6 месяцев со дня изготовления и 2 недели после вскрытия упаковки | смесь крахмалоовощную "Пышки" 60,3 г (5 ст.л или 1/2 стакана) всыпают в 40 мл воды, перемешивают и выстаивают 20мин. Выпекают пышки на подсолнечном масле при закрытой крышке. | Не хранится | |
| Хлопья Снежок, ВНИИК | 300 | крахмал кукурузный, пшеничная мука 3,5%. | углеводы – 84,4 г, белки – 0,58 г, в том числе фенилаланин - 29 мг, жиры - 0,04 г, пищевые волокна 1,76 г. Энергетическая ценность 100 г продукта - 340 ккал. | Хранить при температуре не выше 25°C и относительно й влажности воздуха – не более 75% | 6 месяцев со дня изготовления. | Хлопья низкобелковые «Хлебцы», «Снежок», «Ассорти» - продукты, готовые к употреблению. используются в качестве готовых завтраков. | Не хранится | Содержит глютен |

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ЦЕЛИАКИЕЙ

| Наименование | Вес уп. (г) | Состав продукта | Пищевая ценность на 100 г | Хранение | Срок годности | Приготовление | Хранение готового продукта | Порция выдачи |
|---|----------------|---|--|--|---|--|--|------------------|
| Макаронные изделия МакМастер Безбелковые, безглютеновые: Вермишель Спираль рифленая, трубочки, ракушки | 350 300 | крахмал кукурузный, крахмал кукурузный набухающий. | белок 0,5 г энерг.ценность 350 ккал | Продукт хранить в сухом месте | в течение 24 месяцев со дня изготовления. | 100 г изделий засыпать в 1 л в кипящей подсоленной воды и варить до готовности на слабом огне, периодически помешивая | Не хранится | |
| Безбелковая смесь для выпечки | 700 | Кукурузный крахмал пектин, лецитин, лимонная кислота, разрыхлитель, сода пищевая. | 100 г продукта 339 ккал, белок 100 -0,5 г. | Продукт хранить в сухом месте | Не более 12 месяцев со дня изготовления | 250 г смеси, 1,7 дрожжей, 20 г растительного масла, 250 мл воды до однородной массы, выложить в форму для выпекания, в духовку | Не хранится | |
| Хлебные палочки Гриссини, МакМастер | 140 | смесь для выпечки "МакМастер"(кукурузны й крахмал, пектин, гуаровая камедь, лимонная кислота, пищевая сода, растительный лецитин), соль. | белок 0,5 г энерг.ценность 388 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте. | Срок годности после вскрытия упаковки не более 6 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения. | | Хранить в защищенно м от влаги и воздуха месте | |
| Крутон ароматный со вкусом сыра или сметаны с луком, МакМастер | 80 | смесь для выпечки МакМастер (кукурузный крахмал, цикорий, пектин, гуаровая камедь, лимонная кислота, | белок 0,5 г энерг.ценность 388 ккал | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----|--|--|---|---|---|-------------|--|
| | | пищевая сода, растительный лецитин), сухой растительный жир, сахар, соль, дрожжи, ароматизатор сметана с луком или сыр. | | | | | | |
| Хлеб Галицийский безглютеновый Valvuten | 350 | кукурузный крахмал, вода, растительный жир, сахар, глюкоза, дрожжи, соль, загуститель: гуаровая камедь и E464, пищевая целлюлоза, разрыхлитель: пищевая сода, регулятор кислотности: E575. | белок 0,8 г энерг.ценность 190 ккал | Продукт хранится в морозилке | 1 год | | | |
| Печенье МакМастер сахарное (вафли) | 200 | кукурузный крахмал, растительное масло, сахар, эмульгатор, лецитин. | белок 1 г энерг.ценность 372 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте. | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | | |
| Крахмал кукурузный безглютеновый Гарнец | 400 | Крахмал кукурузный | - | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | | |
| Смесь для приготовления «Клёцки» | 500 | Картофельные хлопья, картофельный крахмал, сушёный лук, соль | белок 1,3 г энерг.ценность 168 ккал | Хранить в защищенном от влаги и воздуха месте | не более 6 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | | Не хранится | |
| Крупа гречневая Увелка | 400 | Из ядер отборных зерен крупы гречневой, очищенных от грубой оболочки, обработанных паром и отшлифованных | белок 4 г, энерг.ценность 338 ккал | Хранить в сухом хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении | 14 месяцев | Поместить пакетик в большое количество (1 литр) подсоленной кипящей воды. Варить на умеренном огне 5-7 минут. Достать пакетик, подцепив вилкой за петлю, предусмотренную для этой цели. Дать воде стечь. Открыть пакетик, разорвав его по линии надсечек. Выложить продукт на | | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|--------------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|-------------|--|
| | | | | при температуре не более 20 градусов С и относительной влажности не более 75% | | блюдо. | | |
| Крупка, МакМастер | 500 | Крахмал кукурузный набухающий | белок 0,5 г, энерг.ценность 359 ккал | | Хранить в сухом месте | Изделия засыпать в кипящую подсоленную воду. Варить до готовности на слабом огне, периодически помешивая. | | |
| Макаронные изделия безглютеновые Фузилли (спиральки) | 400 | кукурузная мука, рисовая мука | белок 6,2 г энерг.ценность 353 ккал | в сухом прохладном месте | 24 месяца со дня изготовления | Вскипятить воду (1 л воды на 100 г продукта), добавить соль. Аккуратно помешивая, всыпать макароны. Варить 6-7 минут, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг. | Не хранится | |
| Макароны МакМастер Гречневые (спираль, рожок) | 300 | гречневая мука, кукурузный крахмал | белок 6,3 г энерг.ценность 337 ккал | Продукт хранить в сухом месте | 24 месяца со дня изготовления, после вскрытия не более 24 месяцев со дня изготовления в закрытой упаковке при соблюдении условий хранения. | изделия засыпать в кипящую подсоленную воду (1:20) и варить до готовности на слабом огне, периодически помешивая. | Не хранится | |
| Макароны Кукурузные Мак-Мастер безглютеновые (треугоный рожок, рифленая трубочка, рожок) | 300 | кукурузная мука, кукурузный крахмал. | белок 2,2 г энерг.ценность 330 ккал | | | | Не хранится | |
| Макароны Рисовые МакМастер безглютеновые (треугоный рожок, рифленая трубочка, рожок) | 300 | рисовая мука, кукурузный крахмал | белок 2,4 г энерг.ценность 343 ккал | | | | Не хранится | |

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СУХИХ СМЕСЕЙ, РАЗРЕШЕННЫХ (ЗАПРЕЩЕННЫХ) ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СУХИХ СМЕСЕЙ

Для детей, больных фенилкетонурией:

1. «Нутриген 14-phe» — сухой порошок
2. «Нутриген 20-phe» для детей старше года — сухой порошок
3. «Нутриген 40-phe» для детей старше года — сухой порошок
4. «Нутриген 70-phe» для детей старше одного года — сухой порошок
5. «Нутриген 30» для детей старше одного года — сухой порошок
6. «Нутриген 70» для детей старше одного года — сухой порошок
7. «Нутриген 75» для детей старше одного года — сухой порошок
8. «Афенилак 15» для детей первого года жизни — сухой порошок
9. «Афенилак 20» для детей старше одного года — сухой порошок
10. «Афенилак 40» для детей старше одного года — сухой порошок
11. «П-АМ 1» — сухая смесь
12. «П-АМ 2» — сухая смесь
13. «П-АМ 3» — сухая смесь
14. «ХР Максимум» («ХР Махатим») для детей старше восьми лет — сухая инстантная смесь
15. «ХР МАКСАМЕЙД» для детей от 1 года до 8 лет — сухая смесь
16. «РКУ Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев, а также для детей старше 1 года в качестве дополнительного питания — сухой порошок
17. «СОМІДА-РКУ А формула + LCP» для детей от 0 до 1 года — сухой порошок
18. «СОМІДА-РКУ В» для детей старше 1 года — сухой порошок
19. «СОМІДА-РКУ В формула» для детей старше 1 года — сухой порошок
20. «СОМІДА-РКУ С формула» для детей старше 7 лет — сухой порошок
21. «СОМІДА-РКУ С» для детей старше 7 лет — сухой порошок
22. «МД мил ФКУ-0» для детей первого года жизни — сухая смесь
23. «МД мил ФКУ-1» без фенилаланина с фруктовым вкусом на основе аминокислот для детей старше одного года — сухая инстантная смесь

24. «МД мил ФКУ-2» с нейтральным вкусом для детей старше одного года — сухая инстантная смесь
25. «МД мил ФКУ-3» с нейтральным вкусом для детей старше одного года — сухая смесь
26. «МД мил ФКУ Премиум» на основе аминокислот без фенилаланина для детей старше одного года — сухая смесь
27. «МД мил ФКУ МАХІ» для детей старше одного года — сухая максимально сбалансированная смесь заменимых и незаменимых аминокислот без фенилаланина с нейтральным вкусом
28. «РКУ Nutri Energy 2» для детей старше одного года — сухой порошок

Для детей, больных тирозинемией:

29. «Нутриген 14 -tyr, -phe» для детей первого года жизни — сухой порошок
30. «Нутриген 20 -tyr, -phe» для детей старше одного года — сухой порошок
31. «Нутриген 40 -tyr, -phe» для детей старше одного года — сухой порошок
32. «Нутриген 70 -tyr, -phe» для детей старше одного года — сухой порошок
33. «TYR Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет — сухая смесь
34. «XPHEN TYR TIROSIDON» («Тирозидон») для детей старше года — сухая смесь

Для детей, больных гомоцистинурией:

35. «Нутриген 14-met» для детей первого года жизни — сухой порошок
36. «Нутриген 20-met» для детей старше года — сухой порошок
37. «Нутриген 40-met» для детей старше года — сухой порошок
38. «Нутриген 70-met» для детей старше одного года — сухой порошок
39. «НСU Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет — сухая смесь
40. «ХМЕТ Хомидон» для детей, больных В6-нечувствительной формой гомоцистинурии или гиперметионинемией — сухая инстантная смесь

Для детей, больных глутаровой ацидурией:

41. «Нутриген 14 -trp, -lys» для детей первого года жизни — сухой порошок
42. «Нутриген 20 -trp, -lys» для детей старше одного года — сухой порошок
43. «Нутриген 40 -trp, -lys» для детей старше одного года — сухой порошок
44. «Нутриген 70 -trp, -lys» для детей старше одного года — сухой порошок
45. «GA1 Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет — сухая смесь
46. «XLYS, TRY Глутаридон» для лечебного питания — сухая инстантная смесь

Для детей, страдающих болезнью «кленового сиропа»

47. «Нутриген 14 -leu, -ile, -val» для детей первого года жизни — сухой порошок
48. «Нутриген 20 -leu, -ile, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
49. «Нутриген 40 -leu, -ile, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
50. «Нутриген 70 -leu, -ile, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
51. «MSUD Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет — сухая смесь
52. «MSUD Максмейд» («MSUD Maxmaid») для детей от 1 года до 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, лейцинозом (болезнью «кленового сиропа») — сухая инстантная смесь
53. «MSUD Максмум» («MSUD Maxmum») для детей старше 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, лейцинозом (болезнью «кленового сиропа») — сухая инстантная смесь

Для детей, больных изовалериановой ацидемией

54. «Нутриген 14-leu» для детей первого года жизни — сухой порошок
55. «Нутриген 20-leu» для детей старше года — сухой порошок

56. «Нутриген 40-leu» для детей старше года — сухой порошок
57. «Нутриген 70-leu» для детей старше одного года — сухой порошок

Для детей, больных метилмалоновой и пропионовой ацидезией:

58. «Нутриген 14 -ile, -met, -thr, -val» для детей первого года жизни — сухой порошок
59. «Нутриген 20 -ile, -met, -thr, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
60. «Нутриген 40 -ile, -met, -thr, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
61. «Нутриген 70 -ile, -met, -thr, -val» для детей старше одного года — сухой порошок
62. «ХМТВИ Максмейд» («ХМТВИ Maxamaid») для детей с 1 года до 8 лет — сухая инстантная смесь
63. «ХМТВИ Максимум» («ХМТВИ Maxatum») для детей старше 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, метилмалоновой ацидезией или пропионовой ацидезией — сухая инстантная смесь
64. «ММА/РА Анамикс Инфант» для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет — сухая смесь
65. «НУТРИНИДринк с пищевыми волокнами» со вкусом ванили для детей старше 1 года, больных муковисцидозом — жидкая форма
66. «Ликвиджен+ (Liquigen+)» — жидкая жировая эмульсия
67. «Нутриген 14-his» для детей первого года жизни, больных гистицинемией — сухой порошок
68. «Нутрилак (Nutrilak) Premium СОЯ» и «ИНФАПРИМ (InfaPrim) Premium СОЯ» на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста — сухая смесь
69. «Нутрилак (Nutrilak) Premium Безлактозный» и «ИНФАПРИМ (InfaPrim) Premium Безлактозный» для детей раннего возраста — мелкий сухой порошок
70. «Цистилак» («Cystilac») — сухая смесь
71. «Нутризон эдванст Нутридринк сухая смесь» — полноценная низколактозная сухая смесь

**ПЕРЕЧЕНЬ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ-
ИНВАЛИДОВ НА 2018 ГОД, УТВЕРЖДЕННЫЙ РАСПОРЯЖЕНИЕМ
ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 8 НОЯБРЯ 2017 Г. № 2466-Р**

| | Наименование специализированного продукта лечебного питания | Форма специализированного продукта лечебного питания | |
|----|--|---|-----------------------|
| 1. | Продукт сухой специализированный для диетического (лечебного) питания детей "Нутриген 14-phe" | сухой порошок | Б-14 Ж-23 Ув-50 |
| 2. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 20-phe" | сухой порошок | Б 20 ж18 ув-50 |
| 3. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 40-phe" | сухой порошок | Б 40 Ж-13 ув-50 |
| 4. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 70-phe" | сухой порошок | Б 70 Ж-0 ув-4,5 |
| 5. | Специализированный сухой продукт для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 30" | сухой порошок | Б30 Ж0 Ув-54 |
| 6. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 70" | сухой порошок | Б-70 Ж0 Ув6,9 |
| 7. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "Нутриген 75" | сухой порошок | Б 75 Ж 0 У 1.3 |
| 8. | Специализированный сухой продукт для диетического (лечебного) питания детей первого года жизни, больных фенилкетонурией, "Афенилак 15" | сухой порошок | Б 15 Ж23 У51.7 |
| 9. | Продукт сухой специализированный для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных | сухой порошок | Б20 Ж18 Ув51.4 |

| | | | |
|-----|---|------------------------|--|
| | фенилкетонурией, "Афенилак 20" | | |
| 10. | Продукт сухой специализированный для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "Афенилак 40" | сухой порошок | Б 40 Ж13.5 У33 |
| 11. | Специализированный продукт детского диетического (лечебного) питания "П-АМ 1" | сухая смесь | Б 75 Ж 0 У 0 Железо,вит Д3,фториды |
| 12. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания "П-АМ 2" | сухая смесь | Б 75 Ж 0 У 0 фосфор |
| 13. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания "П-АМ 3" | сухая смесь | Б 75 Ж 0 У 0 Фосфор,магний |
| 14. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше восьми лет, больных фенилкетонурией, "ХР Максимум" ("ХР Maximum") | сухая инстантная смесь | Б 39 Ж 0.5 У 34 |
| 15. | Специализированный продукт лечебного питания для детей от 1 года до 8 лет, больных фенилкетонурией, "ХР МАКСАМЕЙД" | сухая смесь | Б 25 Ж 05 У 51 |
| 16. | Специализированный продукт детского питания для диетического (лечебного) питания детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев, страдающих фенилкетонурией, а также для детей старше 1 года в качестве дополнительного питания "PKU Анамикс Инфант" | сухой порошок | Б 13.1 Ж23 У 49.8 |
| 17. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей от 0 до 1 года, больных фенилкетонурией, " PKU Анамикс Инфант" | сухой порошок | Б Ж У |
| 18. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 1 года, больных фенилкетонурией, "COMIDA-PKU B" | сухой порошок | Б 31.1 Ж15 У40.6 |
| 19. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 1 года, больных фенилкетонурией, "COMIDA-PKU B формула" | сухой порошок | Б 31.1 Ж15 У40.6 |

| | | | |
|-----|---|------------------------|---|
| 20. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 7 лет, больных фенилкетонурией, "COMIDA-PKU C формула" | сухой порошок | Б 45 Ж 0 У 38.9 |
| 21. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 7 лет, больных фенилкетонурией, "COMIDA-PKU C" | сухой порошок | Б 75 Ж У 0,4 |
| 22. | Специализированный продукт лечебного питания для детей первого года жизни, больных фенилкетонурией, "MD мил ФКУ-0" | сухая смесь | Б 13 Ж23 У59 |
| 23. | Специализированный продукт детского диетического (лечебного) питания для детей старше одного года, больных фенилкетонурией, на основе аминокислот без фенилаланина с фруктовым вкусом "MD мил ФКУ-1" | сухая инстантная смесь | Б 20 Ж8.4 У64.6 обогащен L-карнитином, таурином, инозитолом, холином |
| 24. | Специализированный продукт диетического (лечебного) питания для детей старше одного года, больных фенилкетонурией, с нейтральным вкусом "MD мил ФКУ-2" | сухая инстантная смесь | Б 40 Ж 6,1 У 46.9 обогащен L-карнитином, таурином, инозитолом, холином |
| 25. | Специализированный продукт диетического (лечебного) питания для детей старше одного года, больных фенилкетонурией, с нейтральным вкусом "MD мил ФКУ-3" | сухая смесь | Б 69.1 Ж0 У23 |
| 26. | Специализированный лечебный продукт на основе аминокислот без фенилаланина для детей старше одного года, больных фенилкетонурией, с нейтральным вкусом "MD мил ФКУ Премиум" | сухая смесь | Б 69.1 Ж 1.9 У 23 |
| 27. | Специализированный пищевой продукт диетического лечебного питания для детей старше одного года, больных фенилкетонурией, сухая максимально сбалансированная смесь заменимых и незаменимых аминокислот без фенилаланина с нейтральным вкусом "MD мил ФКУ МАХ1" | сухая смесь | Б 75 Ж 0 У 14 |
| 28. | Специализированный продукт диетического лечебного питания детей старше одного года, больных фенилкетонурией, "PKU Nutri Energy 2" | сухой порошок | Б 27 Ж 24 У 42 |

| | | | |
|-----|--|---------------|-------------|
| 29. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей первого года жизни, больных тирозинемией, "Нутриген 14 -tyr, -phe" | сухой порошок | ----- |
| 30. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных тирозинемией, "Нутриген 20 -tyr, -phe" | сухой порошок | ----- |
| 31. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных тирозинемией, "Нутриген 40 -tyr, -phe" | сухой порошок | ----- |
| 32. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных тирозинемией, "Нутриген 70 -tyr, -phe" | сухой порошок | ----- |
| 33. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет "TYR Анамикс Инфант" | сухая смесь | ----- |
| 34. | Специализированный продукт диетического лечебного питания для детей старше года "XPHEN TYR TIROSIDON" ("Тирозидон") | сухая смесь | ----- |
| 35. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей первого года жизни, больных гомоцистинурией, "Нутриген 14-met" | сухой порошок | ----- |
| 36. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше года, больных гомоцистинурией, "Нутриген 20-met" | сухой порошок | Б Ж У |
| 37. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше года, больных гомоцистинурией, "Нутриген 40-met" | сухой порошок | Б Ж У |
| 38. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных гомоцистинурией, "Нутриген 70-met" | сухой порошок | Б Ж У |
| 39. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет "НСU Анамикс Инфант" | сухая смесь | Б Ж У |

| | | | |
|-----|--|------------------------|-------|
| 40. | Специализированный продукт диетического лечебного питания для детей, больных В6-нечувствительной формой гомоцистинурии или гиперметионинемией, "ХМЕТ Хомидон" | сухая инстантная смесь | ----- |
| 41. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей первого года жизни, больных глутаровой ацидурией, "Нутриген 14 -trp, -lys" | сухой порошок | ----- |
| 42. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных глутаровой ацидурией, "Нутриген 20 -trp, -lys" | сухой порошок | ----- |
| 43. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных глутаровой ацидурией, "Нутриген 40 -trp, -lys" | сухой порошок | ----- |
| 44. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных глутаровой ацидурией, "Нутриген 70 -trp, -lys" | сухой порошок | ----- |
| 45. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет "GA1 Анамикс Инфант" | сухая смесь | ----- |
| 46. | Специализированный продукт диетического лечебного питания "XLYS, TRY Глутаридон" | сухая инстантная смесь | ----- |
| 47. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей первого года жизни, страдающих болезнью "кленового сиропа", "Нутриген 14 -leu, -ile, -val" | сухой порошок | ----- |
| 48. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, страдающих болезнью "кленового сиропа", "Нутриген 20 -leu, -ile, -val" | сухой порошок | ----- |
| 49. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, страдающих болезнью "кленового сиропа", "Нутриген 40 -leu, -ile, -val" | сухой порошок | ----- |
| 50. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, страдающих болезнью | сухой порошок | ----- |

| | | | |
|-----|--|------------------------|-------|
| | "кленового сиропа", "Нутриген 70 -leu, -ile, -val" | | |
| 51. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет "MSUD Анамикс Инфант" | сухая смесь | ----- |
| 52. | Специализированный продукт диетического лечебного питания для детей от 1 года до 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, лейцинозом (болезнью "кленового сиропа") "MSUD Максамейд" ("MSUD Maxamaid") | сухая инстантная смесь | ----- |
| 53. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, лейцинозом (болезнью "кленового сиропа") "MSUD Максамум" ("MSUD Maxamum") | сухая инстантная смесь | ----- |
| 54. | Специализированный продукт сухой диетического лечебного питания для детей первого года жизни, больных изовалериановой ацидемией, "Нутриген 14-leu" | сухой порошок | ----- |
| 55. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше года, больных изовалериановой ацидемией, "Нутриген 20-leu" | сухой порошок | ----- |
| 56. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше года, больных изовалериановой ацидемией, "Нутриген 40-leu" | сухой порошок | ----- |
| 57. | Специализированный продукт сухой для диетического (лечебного) питания детей старше одного года, больных изовалериановой ацидемией, "Нутриген 70-leu" | сухой порошок | ----- |
| 58. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей первого года жизни, больных метилмалоновой и пропионовой ацидемией, "Нутриген 14 -ile, -met, -thr, -val" | сухой порошок | ----- |
| 59. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных метилмалоновой и пропионовой ацидемией, | сухой порошок | ----- |

| | | | |
|-----|---|-------------------------|---|
| | "Нутриген 20 -ile, -met, -thr, -val" | | |
| 60. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных метилмалоновой и пропионовой ацидезией, "Нутриген 40 -ile, -met, -thr, -val" | сухой порошок | ----- |
| 61. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей старше одного года, больных метилмалоновой и пропионовой ацидезией, "Нутриген 70 -ile, -met, -thr, -val" | сухой порошок | ----- |
| 62. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания детей с 1 года до 8 лет с метилмалоновой ацидезией или пропионовой ацидезией "ХМТВИ Максамейд" ("ХМТВИ Maxamaid") | сухая инстантная смесь | ----- |
| 63. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей старше 8 лет с редкой наследственной энзимопатией, метилмалоновой ацидезией или пропионовой ацидезией "ХМТВИ Максимум" ("ХМТВИ Maxamum") | сухая инстантная смесь | ----- |
| 64. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей первого года жизни от 0 до 12 месяцев в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания для детей до 3 лет "ММА/РА Анамикс Инфант" | сухая смесь | ----- |
| 65. | Специализированный пищевой продукт диетического лечебного питания "НУТРИНИДринк с пищевыми волокнами" со вкусом ванили для питания детей старше 1 года, больных муковисцидозом | жидкая форма | Б- 5,9 казеин Ж- 5,8 У- 18.4 |
| 66. | Специализированный продукт детского диетического (лечебного) питания "Ликвиджен+ (Liquigen+)" | жидкая жировая эмульсия | |
| 67. | Специализированный продукт сухой для диетического лечебного питания детей первого года жизни, больных гистидиномией, "Нутриген 14-his" | сухой порошок | _____ |
| 68. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей раннего возраста на основе изолята соевого белка "Нутрилак (Nutrilak) Premium СОЯ" и "ИНФАПРИМ (Infaprim) Premium СОЯ" | сухая смесь | Б- 0,7 Ж 3.4 У 7,4 +- от формы |
| 69. | Специализированный продукт детского диетического лечебного питания для детей раннего возраста "Нутрилак (Nutrilak) Premium Безлактозный" и "ИНФАПРИМ | мелкий сухой порошок | ----- |

| | | | |
|-----|--|--------------------------|----------------------------|
| | (InfaPrim) Premium Безлактозный" | | |
| 70. | Специализированный пищевой продукт диетического лечебного питания "Цистилак" ("Cystilac") | сухая смесь муковисцидоз | Б 12.7 Ж 22.4 У 54.7 |
| 71. | Специализированный продукт для диетического лечебного питания - полноценная низколактозная смесь "Нутризон эдванст Нутридринк сухая смесь" | сухая смесь | ----- |

**СПИСОК СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РАЦИОНАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ
БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА**

Фенилкетонурия

Лопрофины (на 100 гр продукта)

1. Рис / Loprofin Rice (старше года)

Белковый эквивалент, г 0.5

В т.ч. фенилаланин, 10 мг

Углеводы, г 81.5

Жиры, 1г

2. Лопрофин молочный напиток PKU / Loprofin PKU milk drink

Белковый эквивалент, г 0,4

В т.ч. фенилаланин, мг 10

Углеводы, г 5

Жиры, г 2

3. Лопрофин заменитель муки / Loprofin Mix

смесь для выпечки кондитерских изделий и хлеба, является низкобелковой альтернативой обычной муки.

Белки, г 0,3

Углеводы, г 88

Жиры, г 0,3

В т.ч. фенилаланин, мг 10

4. Лопрофин спиральки / Loprofin Fusilli

Лопрофин. Низкобелковые макаронные изделия фузилли. Для детей с 3 лет.

Рекомендованы для диетического питания с ограничением содержания белка.

Белки, г 0,4

Углеводы, г 87,4

Жиры, г 1

В т.ч. фенилаланин, мг 10

5. Лопрофин крекеры / Loprofin crackers

Низкобелковые крекеры для диетического питания с ограничением содержания белка. Для детей старше 1 года.

Белковый эквивалент, г 0,4
Углеводы, г 78
В т.ч. сахара, г 2 /
Жиры, г 15
В т.ч. фенилаланин, мг 10

6. Лопрофин спагетти / Loprofin Fusilli

Низкобелковые макаронные изделия Для детей с 3 лет. Изготовленные в виде спагетти, они рекомендованы для диетического питания с ограничением содержания белка.

Белки, г 0,4 / 0,3
Углеводы, г 87,4 / 65,6
Жиры, г 1 / 0,8
В т.ч. фенилаланин, мг 10

□

Заменитель яиц Balviten с низким содержанием белка ФКУ, 200г

Заменитель яиц Balviten с низким содержанием белка без глютена, без молока предназначен для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты

Макаронные изделия Колечки (Anellini) Mevalia, 250г

Макаронные изделия низкобелковые Колечки (Anellini) Mevalia, 250 г – Низкобелковые макаронные изделия, предназначенные для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Макаронные изделия низкобелковые Краковские BezGluten "Спагетти", 250 г

Макаронные изделия низкобелковые Спагетти BezGluten, 250 г – Низкобелковые макаронные изделия, предназначенные для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты. Продукт не содержит глютен. (Содержание белка в 100 г продукта менее 0,5 г)

Соломка Balviten низкобелковая ФКУ 70г.

Соломка Paluszki - низкобелковый, безглютеновый продукт, не содержащий молока, предназначен для диетического питания детей и

взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты. **Соломка Paluszki Balviten** представлена в ассортименте: с солью и несоленая.

Крендельки луковые Balviten низкобелковые 120г

Крендельки луковые Balviten низкобелковые, предназначены для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Печенье Маркизы с начинкой тоффи низкобелковое, Balviten, 150г

Печенье с корицей Balviten низкобелковое предназначено для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Печенье Бисквитное низкобелковое, Balviten, 125г

Печенье Бисквитное Balviten низкобелковое, предназначено для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Безбелковые безглютеновые макаронные изделия Спагетти МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Макароны быстрого приготовления МакМастер безбелковые, безглютеновые в кисло-сладком соусе, со сливочным соусом и шпинатом, 40г

Макаронные изделия быстрого приготовления в кисло-сладком соусе и со сливочным соусом и шпинатом. Специализированный продукт для диетического питания. Не содержит глютена, белка.

Картофельное пюре сухое Мак-Мастер низкобелковое с овощами, 40 г

Макаронные изделия Спиральки BezGluten низкобелковые, ФКУ, 250г

Макаронные изделия низкобелковые Спиральки BezGluten, 250 г – Низкобелковые макаронные изделия, предназначенные для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты. Продукт не содержит глютен.

Макароны Balviten низкобелковые ФКУ (вермишель крупная, паутинка) 250 г

Макароны Balviten низкобелковые, не содержат глютен, яйцо, молоко. - Низкобелковые макаронные изделия предназначены для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Макаронны МакМастер Безбелковые, безглютеновые (вермишель - 350г, спираль, рифленая трубочка, ракушка - 300г).

Безбелковые макаронные изделия специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете. Не содержат белка, так как сделаны исключительно из кукурузного крахмала и воды.

Макаронны Мак-Мастер Безбелковая, безглютеновая ракушка (овощная, фруктовая, ягодная) 300г

Макаронны МакМастер безбелковые Вермишель домашняя, 300г

Безбелковые макаронные изделия Вермишель Домашняя МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Рецепт: **Котлеты из капусты с авторским соусом**

Макаронны МакМастер безбелковые Спираль домашняя, 200г

Безбелковые макаронные изделия Спираль Домашняя МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Макаронны МакМастер безбелковые, безглютеновые Лапша гнезда, 80г

Безбелковые, безглютеновые макаронные изделия Лапша гнезда МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете. Не содержат белка, так как сделаны исключительно из кукурузного крахмала и воды.

Безглютеновые продукты

Крахмал кукурузный безглютеновый Гарнец, 400 г

Содержание белка в 100 г - 1 г

Смесь для выпечки Рисовая, Мак-Мастер, 700г

Безглютеновая Рисовая смесь для выпечки – мука, вырабатываемая из сырья, не содержащего глютен (клейковину) - **рисовой муки** с добавлением крахмала. В 100г смеси для выпечки содержится 2,5г белка.

Смесь для выпечки Кукурузная, МакМастер, 700г.

Смесь для выпечки МакМастер «Кукурузная» предназначена для приготовления в домашних условиях хлеба, вафель, основы под торт и другой вкусной выпечки. Не содержит глютен. Содержание белка в 100 г смеси – 2,0г.

Смесь для выпечки безглютеновая Гречневая 700г, МакМастер.

Смесь для выпечки МакМастер «Гречневая» предназначена для приготовления в домашних условиях хлеба, печенья и другой вкусной выпечки. Не содержит глютен. Содержание белка в 100 г смеси – 2,2г.

Макаронные изделия безглютеновые Фузилли (Спиральки) BezGluten, 400 г
Макаронные изделия безглютеновые Фузилли (Спиральки) BezGluten – макаронные изделия, изготовленные из смеси кукурузной и рисовой муки, предназначены для диетического питания пациентов соблюдающих безглютеновую диету. (Содержание белка в 100 г продукта 6,2 г).

Макаронны МакМастер Гречневые (спираль, рожок), 300г

Макаронны МакМастер Гречневые используются в диетическом питании пациентов, соблюдающих безглютеновую диету. Макароны изготовлены из смеси гречневой муки и кукурузного крахмала. Гречка содержит в 5 раз больше, чем другие крупы, минеральных соединений и витамины В1 и В2, ниацинамид, фолиевую кислоту и рутин. Белок гречки содержит идеальный состав незаменимых аминокислот. Такой белок по биологической ценности равен белку мяса, рыбы, яиц.

Макаронны Кукурузные Мак-Мастер безглютеновые (треугольный рожок, рифленая трубочка, рожок) - 300г

Макаронны МакМастер Кукурузные используются в диетическом питании пациентов, соблюдающих безглютеновую диету. Макаронные изделия из кукурузной муки включают в рацион питания при целиакии, болезнях печени, для профилактики атеросклероза, для ускорения свертывания крови и желчегонного действия. Кукурузная мука содержит большое количество витаминов А и С, а также минеральные соли калия, фосфора, кальция и др. Кукуруза имеет высокую пищевую и биологическую ценность. В результате регулярного употребления продуктов из кукурузной муки активизируются обменные процессы в организме, что ведет к улучшению самочувствия.

Макаронны Рисовые Мак-Мастер безглютеновые (треугольный рожок, рифленая трубочка, рожок) - 300г

Безглютеновые макаронны Рисовые МакМастер включают в рацион питания при целиакии, болезнях печени, для профилактики атеросклероза, для ускорения свертывания крови и желчегонного действия. Обладают приятным ароматом и изысканным вкусом. Содержат витамины группы В, минералы, клетчатку, фолиевую кислоту, а также небольшое количество фосфора, цинка, меди, йода.

Заменитель яйца (соевая смесь) МакМастер, 100г

Заменитель яйца (соевая смесь) – специализированный продукт, используемый при изготовлении омлета и хлебобулочной продукции в диетическом питании, для больных хронической почечной недостаточностью в составе низкобелковой диеты. Не содержит глютен.

Печенье Ассорти десертное, BezGluten, 150г

Печенье Ассорти десертное, Bezgluten, 150г предназначено для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Макаронные изделия Спиральки BezGluten низкобелковые, ФКУ, 250г

Макаронные изделия низкобелковые Спиральки BezGluten, 250 г – Низкобелковые макаронные изделия, предназначенные для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты. Продукт не содержит глютен.

Макароны Balviten низкобелковые ФКУ (вермишель крупная, паутинка) 250 г

Макароны Balviten низкобелковые, не содержат глютен, яйцо, молоко. Низкобелковые макаронные изделия предназначены для диетического питания детей и взрослых при фенилкетонурии, заболеваниях печени, почек и других заболеваниях, требующих низкобелковой диеты.

Макароны Balviten низкобелковые, без глютена, без яиц, без молока вес

Печенье Мак-Мастер Сахарное (вафли сладкие), 200г

Печенье безбелковое безглютеновое Сахарное – низкобелковый, безглютеновый продукт готовый к употреблению, предназначен для диетического питания пациентов в составе низкобелковой и безглютеновой диеты.

Крендельки-прецельки соленые Salinis, 60г

Крендельки-прецельки Salinis - мучное кондитерское изделие без глютена для диетического (лечебного и профилактического) питания. Натуральный продукт. Сдержание белка в 100г продукта - 0,9г, в 60г продукта - 0,5г.

Багет безглютеновый Краковский (Cracow Baguette) Balviten 400 г

Багет безглютеновый Краковский (Cracow Baguette) – Диетический продукт для безглютеновой диеты. Содержание белка в 100 г продукта 1,0г.

Хлеб Галицийский безглютеновый (Chleb Galicyjski) Balviten 350г

Хлеб Галицийский безглютеновый (Chleb Galicyjski) – Диетический продукт для безглютеновой диеты. Содержание белка в 100 г продукта 0,8г

Хлеб безглютеновый Домашний (Chleb swojski Home Bread) Balviten 300 г

Хлеб безглютеновый Домашний (Chleb swojski Home Bread) – Диетический продукт для безглютеновой диеты. Содержание белка в 100 г продукта 0,7г.

Хлебушек безглютеновый (Chlebus bezglutenowy) Balviten 500 г.

Хлебушек безглютеновый Chlebus bezglutenowy – Диетический продукт для безглютеновой диеты. Содержание белка в 100 г продукта 1,0г.

Макаронны МакМастер безбелковые безглютеновые Спагетти, 80г

Безбелковые безглютеновые макаронные изделия Спагетти МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Макаронны быстрого приготовления МакМастер безбелковые, безглютеновые в кисло-сладком соусе, со сливочным соусом и шпинатом, 40г

Макаронные изделия быстрого приготовления в кисло-сладком соусе и со сливочным соусом и шпинатом. Специализированный продукт для диетического питания. Не содержит глютена, белка.

Картофельное пюре сухое Мак-Мастер низкобелковое с овощами, 40 г

Макаронны МакМастер Безбелковые, безглютеновые (вермишель - 350г, спираль, рифленая трубочка, ракушка - 300г). .

Безбелковые макаронные изделия специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете. Не содержат белка, так как сделаны исключительно из кукурузного крахмала и воды.

Макаронны Мак-Мастер Безбелковая, безглютеновая ракушка (овощная, фруктовая, ягодная) 300г

Макаронны МакМастер безбелковые Вермишель домашняя, 300г

Безбелковые макаронные изделия Вермишель Домашняя МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Рецепт: **Котлеты из капусты с авторским соусом**

Макаронны МакМастер безбелковые Спираль домашняя, 200г

Безбелковые макаронные изделия Спираль Домашняя МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете.

Макаронны МакМастер безбелковые, безглютеновые Лапша гнёзда, 80г

Безбелковые, безглютеновые макаронные изделия Лапша гнезда МакМастер специально разработаны для людей, нуждающихся в безбелковой и безглютеновой диете. Не содержат белка, так как сделаны исключительно из кукурузного крахмала и воды.

Напиток сухой безбелковый Нутриген 400г

Напиток сухой безбелковый с молочным вкусом, без белка, без лактозы, без глютена. Специализированный продукт для диетического (лечебного) питания детей старше года, а также взрослых с нарушением белкового и аминокислотного обмена, при хронической почечной патологии, непереносимости коровьего белка.

Десерт (молоко) быстрорастворимый низкобелковый со вкусом молока, Мак-Мастер, 150г

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом молока (сухой концентрат) – является низкобелковым заменителем молока для диетического питания пациентов в составе низкобелковой диеты. Не содержит глютен.

Рецепт: Безбелковая сгущенка

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом лимона 250г, МакМастер

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом лимона – специализированный продукт диетического питания, для больных хронической почечной недостаточностью в составе низкобелковой диеты. Не содержит глютен.

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом малины 250г, МакМастер

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом малины – специализированный продукт диетического питания, для больных хронической почечной недостаточностью в составе низкобелковой диеты. Не содержит глютен.

Десерт низкобелковый быстрорастворимый со вкусом йогурта, Мак-Мастер 100г

Десерт низкобелковый быстрорастворимый со вкусом йогурта применяется для изготовления йогурта в домашних условиях. Не содержит глютен. Специализированный продукт диетического питания, для больных хронической почечной недостаточностью в составе низкобелковой диеты.

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом йогурта и клубникой, Мак-Мастер 100г

Десерт быстрорастворимый низкобелковый со вкусом йогурта и клубникой вырабатывается в виде сухой смеси, предназначен для изготовления йогурта в домашних условиях. Не содержит глутен. Специализированный продукт диетического питания, для больных хронической почечной недостаточностью в составе низкобелковой диеты.

Муковисцидоз

Ликвиджен+, 250 мл (белка в 100 г продукта - 0 г, энергетический модуль, представленный жирными кислотами средней цепи).

Жировая эмульсия, содержащая среднецепочечные триглицериды фракционированного кокосового и пальмового масел.

Может быть использован для увеличения питательной ценности, как напитков, так и еды. Содержание белка в 100 г продукта - 0 г.

□

Цистилак, 900г, Нутриция Эдванс

Цистилак - Специализированный пищевой продукт диетического лечебного питания Гиперкалорийная смесь, предназначенная для питания детей первого года жизни в качестве основного питания и в качестве дополнительного питания детей старше одного года, больных муковисцидозом (кистозным фиброзом).

СПИСОК ЗАПРЕЩЕННЫХ И РАЗРЕШЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С НАСЛЕДСТВЕННЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ОБМЕНА

Фенилкетонурия

Запрещенные продукты:

1. Мясо, мясопродукты (в т.ч. колбаса, сосиски и т.п.)
2. Рыба, рыбопродукты, морепродукты
3. Молоко, молочные и кисломолочные продукты, кроме сметаны и сливочного масла (необходимо сообщать состав маме)
4. Яйца
5. Крупы (за исключением круп в супах)
6. Бобовые (в т.ч. и в супах)
7. Соя
8. Творог, твердые сыры, бобовые, куриные яйца, орехи(подросткам можно)
9. Грибы
10. Пюре картофельное (если там есть молоко)
11. Сладости, кроме пастилы, зефир, мармелад, варенье, конфитюр (необходимо сообщать состав маме)
12. Жевательный мармелад
13. Желатин (в т.ч. в составе мармелада, зефира, желе и т.п.)
14. Мучные блюда, в т.ч. хлеб
15. Макароны изделия
16. Газированные напитки, какао
17. Напитки с молоком (чай с молоком, цикорий с молоком, кофейный напиток с молоком)

Разрешенные продукты:

1. Фрукты, ягоды, бахчевые
2. Овощи (кроме бобовых: горох, чечевица, фасоль и т.п.)
3. Сметана, сливочное масло
4. Сладости: пастилы, зефир, мармелад, варенье, конфитюр, леденцы
5. Соки, компоты
6. Чай с сахаром

МУКОВИСЦИДОЗ

Рекомендовано:

1. Животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты (сыр, творог), качественные жиры (растительное, сливочное масло,

сметана, сливки), сложные (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые (фрукты, сладости, варенье, мед) углеводы;

2. Дополнительные приемы пищи (перекусы: 2й завтрак, полдник, перед сном) обязательны; они состоят, как правило, из кисломолочных продуктов, творога, фруктов, выпечки и умеренного количества сладостей

3. Рекомендуется при бронхолегочных обострениях, значительном отставании в весе для перекусов желательно использовать специализированные высокоэнергетические коктейли или смеси для энтерального питания

Не рекомендовано:

1. Продукты и блюда, осложняющие работу печени и желчевыводящих путей

2. Тугоплавкие и трансжиры, крепкие бульоны, острые, кислые блюда и пряности;

3. Продукты промышленного производства, содержащие большое количество стабилизаторов, искусственных красителей и консервантов, майонез, в т. ч. готовые сухие полуфабрикаты, фастфуд;

4. Сладкие газированные напитки и неразбавленные фруктовые напитки промышленного производства;

5. Рафинированные простые углеводы (сахар, конфеты) с целью не допускать резкого подъема уровня гликемии;

6. При диспепсических явлениях большие объемы продуктов, усиливающих газообразование в кишечнике: цельнозерновой и отрубной хлеб, свежую и кислую белокочанную, краснокочанную капусту, бобовые, свеклу, кожицу и семечки от фруктов, орехи, грибы.

ЦЕЛИАКИЯ

Рекомендовано:

1. Рис
2. Бобы, горох
3. Амарант
4. Мясо
5. Кукуруза
6. Киноа(перуанский рис)
7. Тэф
8. Рыба
9. Сорго
10. Картофель
11. Орехи
12. Яйца
13. Просо
14. Соя

15. Фрукты
16. Овес
17. Гречиха(каша)
18. Тапиока(крахмал)
19. Молоко и сыры
20. **Супы:** мясные и рыбные супы, овощные супы, супы с рисом или кукурузной крупой
21. **Мясные блюда:** отварное или тушеное мясо (за исключением очень жирного) куском или в виде котлет, пюре, тефтелей, кнелей, биточков, суфле.
22. **Рыбные блюда:** отварная или тушеная рыба нежирных сортов куском или в виде котлет, суфле и т. д.
23. **Гарниры:** овощи, кукуруза, рис (в том числе рисовая лапша), бобовые, соя, ограниченно гречневая каша.
24. **Молочные продукты:** молоко, сливки, сметана, творог, кисломолочные продукты, сыр (все желательно домашнее, не промышленного производства).
25. **Яйца:** без ограничений.
26. **Закуски:** икра, заливное, рыбные консервы в собственном соку, овощные салаты, шпроты, морская капуста, консервированная кукуруза.
27. **Сладкие блюда:** фрукты (за исключением бананов и фиников) в любом виде, кисели, домашние варенья, джемы, повидло; разрешены мед, орехи и сахар.
28. **Напитки:** чай, кофе, сок, компоты и отвары из фруктов и ягод.
29. **Жиры:** свежее несоленое сливочное масло без примесей, свежее растительное масло.

Не рекомендовано:

1. Пшеница, рожь, ячмень, овес, просо и все продукты, их содержащие, в том числе пшенная, манная, пшеничная, перловая и ячневая крупы.
2. Печенье, хлеб, макароны, все кондитерские изделия, шоколад .
3. Продукты и полуфабрикаты промышленного изготовления, которые могут содержать следы глютена: мясные и рыбные полуфабрикаты, колбасы, сосиски, продукты в панировке, консервы, молочные продукты и т. д.
4. Горчица и другие соусы, консервированные компоты, бананы, финики, кукурузные хлопья, кулинарные жиры, газированные напитки, пиво, водку.
5. Не рекомендуется употребление сгущенного молока, мороженого, чипсов, майонеза, сыров, томатной пасты, зефира, пастилы, халвы

**ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ
ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ (ДАЛЕЕ – ФКУ)
В УСЛОВИЯХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ (ДАЛЕЕ –
ООО)**

1. При поступлении в ООО родитель (законный представитель) ребенка должен предоставить следующий пакет документов:
 - Оригиналы и копии документов: паспорт родителя (законного представителя), свидетельство о рождении ребенка, свидетельство о регистрации ребенка по месту проживания
 - Медицинскую карту ребенка (с отметкой врача – педиатра об установленном диагнозе – ФКУ) , заключение врача - генетика, справка об установлении инвалидности, «пищевой светофор», примерное 10-ти дневное меню, составленное врачом – генетиком (врачом – диетологом);
2. После предоставления пакета документов родителем (законным представителем) ребенка:
 - заполняется заявление о зачислении в списочный состав обучающихся (Приложение 1), в котором заполняется строка «документ, подтверждающий льготу» (подчеркнуть заключение МСЭ);
 - заполняется заявление о предоставлении услуги горячего питания в ООО (Приложение 2), к которому прикладываются медицинские документы: заключение врача - генетика, справка об установлении инвалидности, «пищевой светофор», примерное 10-ти дневное меню, составленное врачом – генетиком (врачом – диетологом);
 - заполняется согласие на обработку персональных данных.
3. На основании указанных в п. 2 документов руководитель ООО создает следующие специальные (индивидуальные) условия для организации горячего питания ребенка с ФКУ (под специальными (индивидуальными) условиями пребывания обучающегося с ФКУ в ОО понимаются такие условия, которые необходимо соблюдать для поддержания его функционального состояния здоровья):
 - 3.1. Назначает ответственных по организации питания ребенка с ФКУ в ООО (приказ «Об организации питания ребенка») (Приложение 3)
 - 3.2. Составляет меню на основании рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) (при отсутствии рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) составляется меню из рекомендованного ребенку «пищевого светофора» и «Сборника

нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена», разработанного в соответствии с приказом минобразования Новосибирской области от 18.01.2018 № 78)

- 3.3. Заключает контракт на поставку специализированных продуктов питания с компаниями - производителями лечебного питания и определяет перечень возможных продуктов
- 3.4. Проводит необходимые мероприятия по переоборудованию пищеблока (перепланировка, ремонт, закупка необходимого технологического оборудования, посуды, организация места для хранения специальных продуктов и посуды)
- 3.5. Организует хранение продуктов и приготовление пищи на пищеблоке, принимая во внимание следующее:
- 3.6. При приготовлении блюд продукты ребенка с ФКУ не должны контактировать с продуктами и поверхностями для обработки продуктов, содержащих белок (выданные со склада продукты хранятся в специально организованном месте (промаркированный стол или полка);
 - 3.6.1. Продукты ребенка с ФКУ хранятся в специально отведенном месте или контейнерах, хлеб хранится в морозильной камере без контакта с другими продуктами;
 - 3.6.2. При приготовлении блюд продукты ребенка с ФКУ не должны контактировать с продуктами и местами обработки продуктов, содержащих белок (выданные со склада продукты хранятся в специально организованном месте (промаркированный стол или полка);
 - 3.6.3. Приготовление блюд осуществляет назначенный приказом сотрудник в соответствии с технологическими картами в специальной промаркированной посуде на отдельной плите (если такой не имеется, то осуществляется строгий контроль разграничения возможного контакта);
- 3.7. В столовой создаются специальные условия для хранения индивидуальной столовой посуды и выделяется необходимый инвентарь для ее обработки, который должен быть промаркирован («ФКУ»).
- 3.8. Организация разведения и приема ребенком специализированной аминокислотной смеси осуществляется в образовательной организации под контролем медицинского работника либо лица, назначенного приказом руководителя

образец

Приложение 1

Директору МБОУ СОШ № _____
Ф.И.О.

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу:

Тел. _____

Заявление

Прошу принять моего ребенка _____
Ф.И.О. ребенка (полностью)

«__» _____ 20__ года рождения, место рождения _____
зарегистрированного по адресу: _____,
проживающего по адресу: _____,
в _____ класс МБОУ СОШ № _____ с «__» _____ 20__ года.

С лицензией на осуществление образовательной деятельности, с уставом общеобразовательной организации, свидетельством о государственной аккредитации, режимом работы, оплатой за содержание ребенка в ДОО, правилами внутреннего распорядка учащихся ознакомлен (а).

Разрешаю использовать мои персональные данные и персональные данные моего ребенка.

К заявлению прилагаю следующие документы (**отметить только те документы, которые сдали в ОО**):

- Документ, удостоверяющий личность родителя (копия паспорта);
- Копия свидетельства о рождении ребенка;
- Копия свидетельства о регистрации ребенка;
- Документ, подтверждающий льготу (копия удостоверения многодетной семьи, справка из соцзащиты, копия справки МСЭ)

№ _____ от «__» _____ 20__ г., действует до «__» _____ 20__ г.

Число _____

Подпись _____
(расшифровка подписи)

Директору МБОУ СОШ № _____
Ф.И.О. _____

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу:

Тел. _____

Заявление о предоставлении услуги горячего питания ребенку в общеобразовательной организации

Я _____, на основании
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

представленных мною документов:

- Заключение врача – генетика;
- Справка об установлении инвалидности;
- «Пищевой светофор»;
- Примерное десятидневное меню;
- Назначение врача о приеме специализированной аминокислотной смеси

прошу предоставить услугу горячего двухразового питания для моего ребенка

_____, в
(Ф.И.О. ребенка (дату рождения))

МБОУ СОШ № _____ с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

дата _____

ПОДПИСЬ _____

образец

Приложение 3

Наименование ООО

ПРИКАЗ

№ _____

«__» _____ 201__ г.

Об организации питания

На основании медицинского заключения _____

наименование медицинской организации, представившей

заключение

от «__» _____ 20__ г

(Ф.И.О. ребенка (дата рождения))

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание ребенка по специально разработанному и утвержденному директором МБОУ СОШ № _____ меню (Приложение №____)
2. Поварам осуществлять приготовление блюд для ребенка в отдельной посуде и из специальных продуктов (Приложение №____) питания в соответствии с «пищевым светофором» (Приложение №____)
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания ребенка с ФКУ

Ф.И.О. сотрудника

4. Калькулятору осуществлять ведение отдельного меню с учетом специализированных продуктов и «пищевого светофора» и ежедневно предоставлять копию меню ответственному лицу для отслеживания объемов блюд и рациона.
5. Родителю (законному представителю) _____ строго отслеживать уровень содержания белка в крови ребенка

Основание: справка от врача - генетика

Директор _____

Ознакомлены:

Родитель (законный представитель)

Мед. сестра

Калькулятор

Повара

Назначенное ответственное лицо

Перечень необходимого инвентаря и оборудования для
организации питания детей с ФКУ

- разделочные доски из дерева твердых пород "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень" - 5 шт;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи
- ножи "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень" - 5 шт;
- контейнеры для хранения специальных продуктов – 4 шт.;
- весы кухонные (взвешивание до 1 грамма) – 1 шт.;
- холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
- электроплита с духовым шкафом (для запекания)
- 2-х гнездная моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды с целью исключения контакта с белковыми следами – 1 шт.;
- стеллаж (шкаф) для кухонной посуды в моечном отделении.

**ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
(ДАЛЕЕ – ДОО) ДЕТЕЙ С ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ
(ДАЛЕЕ – ФКУ)**

4. Дети с ФКУ, получающие специальное питание и имеющие развитие в пределах возрастной нормы, при разрешительном заключении врачебной комиссии могут посещать ДОО наравне со здоровыми детьми.
5. При поступлении в ДОО родитель (законный представитель) ребенка должен предоставить следующий пакет документов:
 - Путевку - направление
 - Оригиналы и копии документов: паспорт родителя (законного представителя), свидетельство о рождении ребенка, свидетельство о регистрации ребенка по месту проживания
 - Медицинскую карту ребенка (с отметкой врача – педиатра об установленном диагнозе – ФКУ) к которому прикладываются медицинские документы: заключение врача - генетика, справку об установлении инвалидности, «пищевой светофор», примерное 10-ти дневное меню, составленное врачом – генетиком (врачом – диетологом);
 - заполняется согласие на обработку персональных данных.
6. После предоставления пакета документов, с родителем (законным представителем) ребенка:
 - составляется договор об образовании по образовательным программам дошкольного образования;
 - заполняется заявление о зачислении в списочный состав воспитанников детского сада (Приложение 1), в котором заполняется строка «документ, подтверждающий льготу» (подчеркнуть заключение МСЭ);
 - заполняется заявление о создании специальных (индивидуальных) образовательных условий пребывания ребенка в ДОО (Приложение)
 - Заключение ТПМПК (при наличии).
7. На основании указанных в п.п. 2, 3 документов заведующий детского сада создает следующие специальные (индивидуальные) условия для ребенка с ФКУ (под специальными (индивидуальными) условиями пребывания обучающегося с ФКУ в ОО понимаются такие условия, которые необходимо соблюдать для поддержания его функционального состояния здоровья):

- 7.1. Назначает ответственных по организации питания ребенка с ФКУ в ДОО (приказ «Об организации питания ребенка») (Приложение 3)
- 7.2. Составляет меню на основании рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) (при отсутствии рекомендованного 10-ти дневного меню врача – генетика (врача – диетолога) заведующий составляет меню из рекомендованного ребенку «пищевого светофора» и «Сборника нормативно-технологической документации по организации специализированного питания для детей дошкольного и школьного возраста с наследственными болезнями обмена», разработанного в соответствии с приказом Минобразования Новосибирской области от 18.01.2018 № 78)
- 7.3. Заключает контракт на поставку специализированных продуктов питания с компаниями - производителями лечебного питания и определяет перечень возможных продуктов
- 7.4. Организует хранение продуктов и приготовление пищи на пищеблоке, принимая во внимание следующее:
 - 7.4.1. Продукты ребенка с ФКУ хранятся в специально отведенном месте или контейнерах, хлеб хранится в морозильной камере без контакта с другими продуктами;
 - 7.4.2. При приготовлении блюд продукты ребенка с ФКУ не должны контактировать с продуктами и поверхностями для обработки продуктов, содержащих белок (выданные со склада продукты хранятся в специально организованном месте (промаркированный стол или полка);
 - 7.4.3. Приготовление блюд осуществляет назначенный приказом сотрудник в соответствии с технологическими картами в специальной промаркированной посуде на отдельной плите (если такой не имеется, то осуществляется строгий контроль разграничения возможного контакта);
- 7.5. В группе создаются специальные условия для хранения индивидуальной столовой посуды и выделяется необходимый инвентарь для ее обработки, который должен быть промаркирован («ФКУ»).
- 7.6. Кормление осуществляет назначенный приказом сотрудник из индивидуальной столовой посуды ребенка, пищей, приготовленной согласно меню данного ребенка, принесенной с пищеблока в специальной промаркированной посуде, исключая употребление ребенком блюд и продуктов с «общего стола».
- 7.7. Организация разведения и приема ребенком специализированной аминокислотной смеси осуществляется в образовательной организации под контролем медицинского работника либо лица, назначенного приказом руководителя.

образец

Приложение 1

Заведующей МКДОУ «Детский сад № _____»
Ф.И.О.

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу: _____

Тел. _____

Заявление

Прошу принять моего ребенка _____
Ф.И.О. ребенка (полностью)

«__» _____ 20__ года рождения, место рождения _____,
зарегистрированного по адресу: _____,
проживающего по адресу: _____ в
МКДОУ «Детский сад № _____» с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

С лицензией на осуществление образовательной деятельности, с уставом детского сада, режимом работы, оплатой за содержание ребенка в ДОО, правилами для родителей, программой воспитания ребенка ознакомлен (а).

Разрешаю использовать мои персональные данные и персональные данные моего ребенка.

К заявлению прилагаю следующие документы (**отметить только те документы, которые сдали в ДОО**):

- Путевка –направление № _____ от «__» _____ 20__ г;
 - Документ, удостоверяющий личность родителя (копия паспорта);
 - Копия свидетельства о рождении ребенка;
 - Копия свидетельства о регистрации ребенка;
 - Документ, подтверждающий льготу (копия удостоверения многодетной семьи, справка из соцзащиты, копия справки МСЭ)
- № _____ от «__» _____ 20__ г., действует до «__» _____ 20__ г.

Число _____

Подпись _____
(расшифровка подписи)

Заведующей МКДОУ «Детский сад № _____»
Ф.И.О.

от _____
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

Паспортные данные:

Серия _____ номер _____

Выдан: _____

Прописан: _____

Проживающего (ей) по адресу:

Тел. _____

Заявление о создании специальных (индивидуальных) образовательных условий пребывания ребенка в образовательной организации

Я _____, на основании
(Ф.И.О. родителя (законного представителя) полностью)

представленных мною документов:

- Заключение врача – генетика;
- Справка об установлении инвалидности;
- «Пищевой светофор»;
- Примерное десятидневное меню.
- Назначение врача о приеме специализированной аминокислотной смеси

прошу создать специальные образовательные условия для пребывания моего ребенка

_____, в
(Ф.И.О. ребенка (дату рождения))

образовательной организации с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

дата _____

ПОДПИСЬ _____

Наименование ДОО

ПРИКАЗ

№ _____

«__» _____ 201__ г.

Об организации питания

На основании медицинского заключения _____

заключение

наименование медицинской организации, представившей

от «__» _____ 20__ г

(Ф.И.О. ребенка (дату рождения))

ПРИКАЗЫВАЮ:

6. Осуществлять питание ребенка по специально разработанному и утвержденному заведующим ДОО меню (Приложение №__)
7. Поварам осуществлять приготовление блюд для ребенка в отдельной посуде и из специальных продуктов (Приложение №__) питания в соответствии с «пищевым светофором» (Приложение №__)
8. Назначить ответственным лицом за кормление ребенка с ФКУ _____

Ф.И.О. сотрудника
9. Калькулятору осуществлять ведение отдельного меню с учетом специализированных продуктов и «пищевого светофора» и ежедневно предоставлять копию меню ответственному лицу для отслеживания объемов блюд и рациона.
10. Ответственному лицу строго отслеживать процесс кормления ребенка, исключая употребление ребенком блюд и продуктов с «общего стола».
11. Родителю (законному представителю) _____
_____ строго отслеживать уровень содержания белка в крови ребенка.

Основание: справка от врача - генетика

Заведующий _____

Ознакомлены:

Родитель (законный представитель)

Мед. сестра

Калькулятор

Повара

Воспитатели

Назначенное ответственное лицо

Перечень необходимого инвентаря и оборудования для
организации питания детей с ФКУ

- разделочные доски из дерева твердых пород "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень" - 5 шт;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи (объём в соответствии с количеством питающихся детей) кастрюли - 6 штук, сковороды – 2 штуки, противень (емкость для выпекания) – 1 шт;
- столовая посуда – 2 комплекта;
- ножи "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень" - 5 шт;
- шкаф для хранения столовой посуды с решетчатыми полками или стеллаж – 1 шт.;
- контейнеры для хранения специальных продуктов – 4 шт.;
- весы кухонные (взвешивание с точностью до 1 грамма) – 1шт.;
- холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
- электроплита с духовым шкафом (для запекания)
- 2-х гнездная моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды с целью исключения контакта с белковыми следами – 1шт.;
- стеллаж (шкаф) для кухонной посуды в моечном отделении.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ ПО РАЗРАБОТКЕ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

15 июня 2018 г.

г. Новосибирск

Участники рабочей группы по разработке методических рекомендаций по организации лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях, рассмотрев вопросы практической обеспеченности ресурсами по организации питания обучающихся, имеющих потребность в лечебном и диетическом питании, считают основной задачей обеспечение его доступности и качества на основе формирования целого спектра механизмов реализации. Создание таких механизмов предусмотрено рядом стратегических документов федерального уровня и должно найти отражение в соответствующих мероприятиях на региональном уровне.

В соответствии с приоритетами, указанными в Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, утвержденных распоряжением Правительства РФ от 29.06.2016 N 1364-р, и с целью обеспечения доступности сырьевого ресурса при организации лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях, участники рабочей группы считают необходимым

рекомендовать министерству сельского хозяйства Новосибирской области (далее – Минсельхоз Новосибирской области), Министерству промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области (далее – Минпромторг Новосибирской области), и Министерству экономического развития Новосибирской области (далее – Минэкономразвития Новосибирской области):

- рассмотреть вопрос о создании механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания,
- инициировать разработку мер стимулирующего характера для производителей пищевой продукции, повышающих качество пищевой продукции,
- разработать предложения по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевой продукции для здорового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара и соли, специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, органической продукции;

рекомендовать министерству здравоохранения Новосибирской области (далее – Минздрав Новосибирской области), Минпромторгу Новосибирской области, министерству образования Новосибирской области (далее – Минобробразования Новосибирской области), Управлению Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по

Новосибирской области (далее – Роспотребнадзор по Новосибирской области):

рассмотреть вопрос о создании условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества и предоставления услуг лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях,

рекомендовать Минздраву Новосибирской области, Минпромторгу Новосибирской области, Минобразования Новосибирской области, Минэкономразвития Новосибирской области, министерству финансов и налоговой политики Новосибирской области (далее – Минфин Новосибирской области):

предусмотреть выделение средств в виде грантов и инициировать программы исследований и разработок по:

- созданию отдельных групп продуктов с заданными свойствами («продуктов для здорового питания»),
- определению эффективных моделей организации и предоставления услуг лечебного, диетического, функционального и специализированного питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях,
- разработке критериев, методов и порядка подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной и функциональной пищевой продукции, биологически активных добавок к пище, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий,
- проведению научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции,
- актуализации установленных требований к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции.

В соответствии с ключевыми приоритетами и основными задачами по созданию условий для развития инклюзивного образования в общеобразовательных организациях, закрепленных в Конституции РФ, ФЗ от 29.12.2012. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Национальной стратегии действий в интересах детей на 2013-2017 гг.(Указ Президента РФ №761 от 01.06.2012) , Стратегии государственной политики Российской Федерации в области защиты прав потребителей на период до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 августа 2017 г. № 1837-р, участники рабочей группы считают необходимым

рекомендовать Минэкономразвития, Минздраву, Минпромторгу, Минобразования Новосибирской области, Роспотребнадзору по Новосибирской области:

- предусмотреть разработку регионального нормативного правового акта, предусматривающего установление особых мер защиты прав социально уязвимых

групп населения при оказании услуг лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях;

- предусмотреть мероприятия по кадровому обеспечению, повышению квалификации кадров, создающих условия для получения услуг лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных и образовательных организациях;
- обеспечить фактическое кадровое обеспечение общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций, осуществляющих организацию лечебного и диетического питания при наличии в них детей, нуждающихся в нем, и соответствие требованиям безопасности;
- разработать систему мер по повышению родительской компетентности в вопросах организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью и обеспечить ресурсное обеспечение для их реализации;
- создать информационную площадку и обеспечить на ней регулярный информационный обмен, обеспечивающий конструктивное сотрудничество органов государственной власти, общественных объединений, родительской общественности, родителей детей с ограниченными возможностями здоровья в вопросах организации лечебного и диетического питания детей в образовательных организациях.

С целью реализации Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р, Указа Президента РФ от 30.01.2010 N 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» и обеспечения доступности и качества питания в образовательных организациях Новосибирской области **рекомендовать Законодательному собранию Новосибирской области, Совету депутатов города Новосибирска, Минэкономразвития, Роспотребнадзору, Минсельхозу, Минпромторгу, Минздраву и Минобразования Новосибирской области:**

- разработать дополнительные меры на уровне субъекта РФ, направленные на стимулирование местных отечественных производителей к выпуску качественной пищевой продукции для питания детей дошкольного и школьного возраста, в том числе путем проведения конкурсов качества;
- внести изменения в региональное законодательство в части положений, регламентирующих лечебное и профилактическое питание для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия и др.) в дошкольных и общеобразовательных организаций;
- обеспечить финансирование пищеблоков всех образовательных организаций достаточным количеством технологического и холодильного оборудования, современными моющими и дезинфицирующими средствами;

- разработать меры по обеспечению условий для инвестиций в производство витаминов, ферментных препаратов для пищевой промышленности, пробиотиков и других пищевых ингредиентов, продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и минеральными веществами, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) продуктов, продуктов для питания беременных женщин, здоровых и больных детей;
- рассмотреть вопрос о создании комплекса мероприятий по контролю структуры потребления пищевых продуктов в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях (доли мясных и молочных продуктов, фруктов и овощей, обогащенных биологически ценными компонентами пищевых продуктов - продуктов детского питания, хлебобулочных изделий, молочных продуктов, безалкогольных напитков);
- рассмотреть вопрос о создании комплекса мероприятий по обеспечению доступности в образовательных организациях пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе для питания в организованных коллективах
- разработать план мероприятий по совершенствованию организации питания в организованных коллективах, обеспечению полноценным питанием детей и подростков, совершенствование диетического (лечебного и профилактического) питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях;
- создать на базе образовательных организаций систему мониторинга и контроля, позволяющую обеспечить управление и контроль при обеспечении достижения ожидаемых результатов реализации государственной политики в области здорового питания в части:
 - обеспечения 80-95% потребляемых основных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов за счет продуктов отечественного производства;
 - увеличения доли потребления продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами, включая массовые сорта хлебобулочных изделий, а также молочные продукты - до 40-50 % общего объема;
 - увеличения доли потребления молочных и мясных продуктов со сниженным содержанием жира - до 20-30 % общего объема;
 - увеличения доли потребления отечественного мясного сырья и продуктов его переработки - до 45-50 % общего объема потребления (в том числе мяса птицы - в 2 раза);

- увеличения доли потребления пищевой рыбной продукции отечественного производства до 7-8 % общего объема;
- увеличения доли потребления овощей и фруктов, а также продуктов их переработки отечественного производства - до 40-50 % общего объема (в том числе продуктов органического производства);
- обеспечения 80 % потребляемых специализированных продуктов для детского питания, в том числе диетического (лечебного и профилактического), за счет продуктов отечественного производства;
- снижения заболеваемости среди детей и подростков, связанных с питанием (анемия, недостаточность питания, ожирение, болезни органов пищеварения), - до 10 %;
- повышения числа обучающихся в общеобразовательных организациях детей, отнесенных к первой группе здоровья, - на 1 % и детей, отнесенных ко второй группе здоровья, - на 2 %;
- повышение адекватной обеспеченности витаминами детей - не менее чем на 70 %.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный Закон от 29.12.2012. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 N 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
3. Указ Президента Российской Федерации №761 от 01.06.2012 «О национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 – 2017 годы»
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. № 333 «Об утверждении Правил формирования перечня специализированных продуктов лечебного питания для детей-инвалидов».
5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года»
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 №1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года»
7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 28.08.2017 № 1837-р «Об утверждении Стратегии государственной политики Российской Федерации в области защиты прав потребителей на период до 2030 года»
8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»
9. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (СанПиН 2.3.6.1079-01)
10. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1324-03»
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05»
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13»
13. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»

14. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 № 73 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3155-13»
15. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
16. ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания"
17. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
18. ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"
19. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"
20. ГОСТ Р 52349-2005 "Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения"
21. ГОСТ Р 54060-2010 "Продукты пищевые функциональные. Идентификация. Общие положения"
22. ГОСТ Р 55577-2013 "Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности"
23. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> <15.12.2017>.
24. Приказ Департамента здравоохранения города Москвы № 653 от 11.09.2017 "О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания"
25. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации №330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
26. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации №395н от 21.06.2013г. «Об утверждении норм лечебного питания».
27. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 330 от 5 августа 2003 года «О мерах по совершенствованию лечебного питания»
28. Методические Рекомендации 2.3.1.2432-08. «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.12.2008
29. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология.- М.: ДеЛи плюс 2013 г.- 287с.
30. Баранов А.А., Боровик Т.Э., Ладодо К.С., Бушуева Т.В., Маслова О.И., Кузенкова Л.М., Студеникин В.М., Звонкова Н.Г. и др. Специализированные

продукты лечебного питания для детей с фенилкетонурией. Методическое письмо. 3-е издание. Москва; 2012. 84 с.

31. Боровик Т.Э., Ладодо К.С., Грибакин С.Г., Скворцова В.А., Бушуева Т.В., Вознесенская Т.С., Заплатников А.Л., Захарова И.Н., Звонкова Н.Г., Картамышева Н.Н., Коровина Н.А., Кураева Т.Л., Кутафина Е.К., Мазанкова Л.Н., Макарова С.Г., Мухина Ю.Г., Нетребенко О.К., Потапов А.С., Рославцева Е.А., Рыбакова Е.П., и др. Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей / Под редакцией Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо. Москва: Издательство «Медицинское информационное агентство»; 2008. 614 с.

32. Боровик Т.Э., Ладодо К.С., Бушуева Т.В. и др. Диетотерапия при классической фенилкетонурии: критерии выбора специализированных продуктов без фенилаланина. Вопросы современной педиатрии. 2013;12(5):40–48.

33. Бушуева Т.В. Современный взгляд на проблему фенилкетонурии у детей: диагностика, клиника, лечение. Вопросы современной педиатрии. 2010;9(11):57–162.

34. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. Физиология питания. - М.: ДеЛи плюс 2016 г. - 352с.

35. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / Под общей редакцией Перевалова А.Я. - Пермь: Уральский региональный центр питания. -2018.-385с.

36. Захарова И.Н., Боровик Т.Э., Рославцева Е.А., Андрюхина Е.Н., Дмитриева Ю.А. Целиакия у детей: современные подходы к лечению. Медицинский совет. 2011. № 9-10. С. 39-44
Ревнова М.О. Целиакия у детей – новый взгляд на старую проблему. РМЖ, 2008. т.16. №18. с.1209-1212

37. Каганов Б.С., Шарафетдинов А.С., Преображенская Э.Н., Плотникова О.А., Дымочкина М.А. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов. – М: ООО «ДизайнПолиграфСервис», 2009. – 336 с.

38. Коровка Л.С., Добросердова И.И., Мошенцова Л.П., Перевалов А.Я., Новоселов В.Г., Белова В.Н., Наумова Л.А., Шардаков С.Ю., Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, Пермь: УРЦП, 2004.

39. Куткина М. Н., Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга СПб: Речь, 2008. -794 с.

40. Куткина М. Н., Петрова Н. А., Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга [Текст] / Правительство Санкт-Петербурга, Упр. социального питания ; - 2-е изд., испр., Санкт-Петербург: Речь, 2010. - 794

41. Ладодо К.С., Рыбакова Е.П., Соломадина Л.В. Специализированное лечебное питание для детей с фенилкетонурией. Руководство по фармакотерапии в педиатрии и детской хирургии. Клиническая генетика / Под ред. А.Д. Царегородцева, В.А. Таболина. Москва; 2002. С. 132–138.
42. Лапшина В.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, М.: Хлебпродинформ, 2004.
43. Макканс и Уиддоусон Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник (Перевод с англ.).- СПб.: Профессия 2006 г.- 560с.
44. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность..- СПб.: Гиорд 2015 г.- 448 с.
45. Могильный М.П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы).- М.: ДеЛи принт 2011 г.- 384с.
46. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т.- ДеЛи плюс 2016 г.- 1383с.
47. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания.- М.: ДеЛи плюс 2011 г.- 656 с.
48. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В и др. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации).- М.: ДеЛи плюс 2015 г. - 343 с.
49. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В и др. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации).- М.: ДеЛи плюс 2014 г..-351 с.
50. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В. М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 480 с.
51. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова Е. С. Бычкова, А. Н. Васюкова, Т. Н. Внуковская, С . К. Волончук, С. В. Габелко, С. И. Главчева, Д. О. Горбачев, Л. А. Кузина, И. О. Ломовский, И. В. Мацейчик, А. П. Пакусина, Е. И. Решетник, Л. Н. Рождественская, О. В. Сазонова, А. Н. Сапожников, Е. В. Скороходова, Л. М. Смирнова, Е. А. Уточкина, Л. Е. Чередниченко, Л. П. Шорникова] ; под общ. ред. С. И. Главчевой : монография / - : Новосибирск : Центр развития науч. сотрудничества (ЦРНС), 2012. - 355 с.
52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 1982 г..
53. Сборники технологических нормативов, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть I и II. М., 1996-97 гг..
54. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. М., 1988 г.
55. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для

предприятий общественного питания. М., 1986 г.

56. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. М., 2007 г.

57. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под общей редакцией Перевалова А.Я.- Пермь: Уральский региональный центр питания-2013.- 576с.

58. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений / Под общей редакцией Перевалова А.Я.- Пермь: Уральский региональный центр питания. -2013.-649с.

59. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. – 2016 - 640 с.

60. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс 2013 г.- 808с.

61. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс 2017 г.- 544 с

62. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. 2-е издание, дополненное и переработанное / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна М.: ДеЛи плюс 2016 г.- 640 с.

63. Сидоренко М. Ю. Персонифицированное питание.- М.: ДеЛи плюс 2016 г.- 192 с.

64. Совершенствование организации и формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях = Organization development and formation of the healthy food culture in educational institutions : монография / [Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль, С. И. Главчева, С. М. Корпачева, И. О. Ломовский, О. И. Ломовский, И. В. Мацейчик, В. В. Миронова, Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко ; под общ. ред. Л. Н. Рождественской]. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2016. - 266 с .

65. Теплов В.И. Функциональные продукты питания. Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев, Н.М. Белецкая, Н.Т. Пехтерева и др. – М.: А – Приор, 2008. – 240 с.

66. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учеб.-метод. пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик, Н. Н. Аширова, С. М. Корпачева, Е. И. Сваровская. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2017. - 140 с

67. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник.- М.: ДеЛи плюс 2012 г.- 284с.

68. Тутельян В.А., Самсонов М.А. Справочник по диетологии. 3-е изд., перераб. и доп. – М: Издательство «Медицина», 2002. – 544 с.

69. Тутельян В.А. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава : практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания Российская акад. мед. наук, Гос. учреждение Науч.-исследовательский ин-т питания. - Москва : Нац. ассоц. клинического питания, 2008. - 442с.

70. Тутельян В.А., Гаппаров М.Г., Батулин А.К., Погожева А.В., Шарафетдинов Х.Х., Плотникова О.А., Павлючкова М.С., Гроздова Т.Ю., Ким И.И., Шатурная И.В., Керимова М.Г. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации. – М: ООО «Издательство «Перфектум», 2014. – 460 с

