

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель общеобразовательного
учреждения

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Урманова Н.С.

Примерное меню и пищевая ценность
приготавливаемых блюд
(2-х недельное)

Категория питающихся: Дети 3-7 л. пос. пищ. аллерг

Сезон

Осень-зима

2020-2021

№ реп.	Наименование блюда	Выход	Пищ. цен-сть (Б,Ж,У,ККал)	№ реп.	Наименование блюда	Выход	Пищ. цен-сть (Б,Ж,У,ККал)
1-я неделя				2-я неделя			
Понедельник				Понедельник			
Завтрак				Завтрак			
ЛАК0001	Каша манная (без молока) на растительном масле	160	4/5/13/105	ЛАК2105	Каша "Дружба" б/м	160	5/7/21/240
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35	3/0/13/82	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94
Завтрак второй				Завтрак второй			
КП25056	Сок фруктовый	100	0/0/10/46	КП25044	Фрукты свеж. (шт.) яблоко	100	0/0/9/82
Обед				Обед			
КП25052	Салат из моркови на растительном масле (морковь, сахар)	50	1/1/11/60	КП25071	Свекла отварная (порционно)	50	1/0/4/18
КП25034	Суп с рисовой крупой	200	2/2/13/135	КП25036	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1/4/21/185
ДГ26014	Рагу из овощей с куриным мясом	120	1/3/11/57	ЛК26033	Макароны отварные с соусом болоньезе (130/35)	165	11/9/47/316
КП25075	Компот из свежих плодов (яблоко, лимон)	200	0/0/17/120	КП25028	Компот из смеси сухофруктов	200	1/0/28/110
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59
ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46	ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46
Уплотненный полдник				Уплотненный полдник			
ЛАК038	Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	130	2/1/19/97	ДГ26019	Картофель тушеный с овощами	110	2/7/17/139
КП25043	Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200	0/0/3/76	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
КП25023	Печенье в ассортименте	40	2/7/23/163	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20	2/0/8/47
Вторник				Вторник			
Завтрак				Завтрак			
ЛАК0012	Каша геркулесовая жидкая	160	2/7/12/86	ЛАК038	Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	165	3/2/24/123
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35	3/0/13/82
Завтрак второй				Завтрак второй			
КП25044	Фрукты свеж. (шт.) яблоко	100	0/0/9/82	КП25056	Сок фруктовый	100	0/0/10/46
Обед				Обед			
КП25024	Рассольник овощной	200	2/3/13/118	КП25021	Морковь тертая с сахаром	40	1/2/6/40
ЛАК0007	Макароны отварные с маслом раст.	110	2/4/26/143	КП25033	Суп-лапша домашняя	200	5/6/16/225
ДГ26003	Котлеты мясные	60	8/7/8/130	КП25100	Пюре гороховое	110	2/1/21/104
КП25028	Компот из смеси сухофруктов	200	1/0/28/110	ДГ26001	Котлеты куриные	60	9/5/3/104
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59	КП25075	Компот из свежих плодов (яблоко, лимон)	200	0/0/17/120

ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/13
				ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46
Уплотненный полдник				Уплотненный полдник			
КП25045	Салат из свеклы на растительном масле	50	1/4/25/95	ЛАК0065	Картофельное пюре б/молока	100	2/4/13/97
КП25162	Картофель по-деревенски	100	3/3/26/140	КП25043	Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200	0/0/3/76
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25023	Печенье в ассортименте	40	2/7/23/163
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20	2/0/8/47				
Среда Завтрак				Среда Завтрак			
ЛАК038	Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	165	3/2/24/123	ЛАК2069	Вермишель отварная	160	4/3/13/95
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35	3/0/13/82	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94
Завтрак второй				Завтрак второй			
КП25078	Йогурт	100	2/2/10/159	КП25056	Сок фруктовый	100	0/0/10/46
Обед				Обед			
ДГ26023	Борщ с капустой и картофелем	200	1/3/9/171	КП25052	Салат из моркови на растительном масле (морковь, сахар)	40	1/1/9/48
КП25051	Каша рисовая рассыпчатая	110	3/2/28/142	ДГ26028	Суп гороховый с томатом	200	8/5/15/207
ДГ26012	Биточки рыбные	60	9/5/11/125	ЛАК0065	Картофельное пюре б/молока	110	2/4/15/107
КП25031	Компот яблочный	200	0/0/18/67	ДГ26007	Голубцы ленивые "Детские"	60	6/4/9/64
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59	КП25031	Компот яблочный	200	0/0/18/67
ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59
				ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46
Уплотненный полдник				Уплотненный полдник			
ДГ26032	Вак-беляш	80	5/6/19/162	ЛАК0006	Каша пшеничная вязкая на воде с маслом раст.	120	4/8/17/121
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
				ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20	2/0/8/47
Четверг Завтрак				Четверг Завтрак			
ЛАК2069	Вермишель отварная	160	4/3/13/95	ЛАК0001	Каша манная (без молока) на растительном масле	160	4/5/13/105
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94
Завтрак второй				Завтрак второй			
КП25044	Фрукты свеж.(шт.)яблоко	100	0/0/9/82	КП25078	Йогурт	100	2/2/10/159
Обед				Обед			
КП25045	Салат из свеклы на растительном масле	50	1/4/25/95	КП25118	Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар, масло раст.)	50	1/2/6/45
КП25035	Суп картофельный с бобовыми и грибами	200	8/5/15/200	ДГ26023	Борщ с капустой и картофелем	200	1/3/9/171
ЛАК0065	Картофельное пюре б/молока	110	2/4/15/107	ЛАК2522	Гречка по-купечески	120	7/6/11/141
ДГ26005	Тефтели из говядины с рисом с подливом овощным	60	1/5/4/115	КП25028	Компот из смеси сухофруктов	200	1/0/28/110

28	Компот из смеси сухофруктов	200	1/0/28/110	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59	ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46
ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46				
Уплотненный полдник				Уплотненный полдник			
ЛАК0006	Каша пшённая вязкая на воде с маслом раст.	120	4/8/17/121	КП25073	Макаронные изделия с тёртым сыром	110	8/7/16/205
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20	2/0/8/47	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20	2/0/8/47
Пятница Завтрак				Пятница Завтрак			
ЛАК0019	Каша рисовая вязкая на воде с маслом раст.	165	5/6/15/153	ЛАК0012	Каша геркулесовая жидкая	160	2/7/12/86
КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27	КП25027	Чай с сахаром	150	0/0/5/20
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35	3/0/13/82	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40	3/0/15/94
Завтрак второй				Завтрак второй			
КП25080	Кефир	100	3/3/9/76	КП25080	Кефир	100	3/3/9/76
Обед				Обед			
КП25118	Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар,масло раст.)	50	1/2/6/45	КП25039	Рассольник ленинградский с крупой перловой	200	2/4/12/165
КП25033	Суп-лапша домашняя	200	5/6/16/225	ЛК26036	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	120	5/8/19/206
КП25020	Каша гречневая рассыпчатая с овощами и куриным фаршем	120	7/6/11/142	КП25028	Компот из смеси сухофруктов	200	1/0/28/110
КП25030	Чай витаминизированный "Витошка"	200	0/0/10/39	ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59
ХЛПШЭЛВ	Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25	2/0/10/59	ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46
ХЛРЖЭЛВ	Хлеб ржано-пшеничный	20	2/3/7/46				
Уплотненный полдник				Уплотненный полдник			
ДГ26046	Пирог с капустой	80	5/5/30/186	ДГ26047	Пирог с яблоками	80	5/4/35/197
КП25043	Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200	0/0/3/76	КП25027	Чай с сахаром	200	0/0/6/27

Плановое меню двухнедельное

Сезон: **Осень-зима**
 Категория: **Дети 3-7 л.пос пищ.аллерг**
 Диета: **Все**

Наименование блюда	Выход блюда (г)
1 нед. Понедельник	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК0001 Каша манная (без молока)на растительном масле	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35
Завтрак второй	
Без диет	
КП25056 Сок фруктовый	100
Обед	
Без диет	
КП25052 Салат из моркови на растительном масле (морковь,сахар)	50
КП25034 Суп с рисовой крупой	200
ДГ26014 Рагу из овощей с куриным мясом	120
КП25075 Компот из свежих плодов (яблоко,лимон)	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ЛАКТ038 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	130
КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200
КП25023 Печенье в ассортименте	40
1 нед. Вторник	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК0012 Каша геркулесовая жидкая	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	
КП25044 Фрукты свеж.(шт.)яблоко	100
Обед	
Без диет	
КП25024 Рассольник овощной	200
ЛАК0007 Макароны отварные с маслом раст.	110
ДГ26003 Котлеты мясные	60
КП25028 Компот из смеси сухофруктов	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
КП25045 Салат из свеклы на растительном масле	50
КП25162 Картофель по-деревенски	100
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20
1 нед. Среда	
Завтрак	
Без диет	

ЛАКТ038 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	165
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35
Завтрак второй	
Без диет	
КП25078 Йогурт	100
Обед	
Без диет	
ДГ26023 Борщ с капустой и картофелем	200
КП25051 Каша рисовая рассыпчатая	110
ДГ26012 Биточки рыбные	60
КП25031 Компот яблочный	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ДГ26032 Вак-беляш	80
КП25027 Чай с сахаром	200
1 нед. Четверг	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК2069 Вермишель отварная	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	
КП25044 Фрукты свеж.(шт.)яблоко	100
Обед	
Без диет	
КП25045 Салат из свеклы на растительном масле	50
КП25035 Суп картофельный с бобовыми и гречками	200
ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока	110
ДГ26005 Тефтели из говядины с рисом с подливом овощным	60
КП25028 Компот из смеси сухофруктов	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ЛАК0006 Каша пшённая вязкая на воде с маслом раст.	120
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20
1 нед. Пятница	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК0019 Каша рисовая вязкая на воде с маслом раст.	165
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35
Завтрак второй	
Без диет	
КП25080 Кефир	100
Обед	
Без диет	
КП25118 Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар,масло раст.)	50
КП25033 Суп-лапша домашняя	200
КП25020 Каша гречневая рассыпчатая с овощами и куриным фаршем	120
КП25030 Чай витаминизированный "Витошка"	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25

ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ДГ26046 Пирог с капустой	80
КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200
2 нед. Понедельник	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК2105 Каша "Дружба" б/м	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	
КП25044 Фрукты свеж.(шт.)яблоко	100
Обед	
Без диет	
КП25071 Свекла отварная(порционно)	50
КП25036 Щи из свежей капусты с картофелем	200
ЛК26033 Макароны отварные с соусом болоньезе(130/35)	165
КП25028 Компот из смеси сухофруктов	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ДГ26019 Картофель тушеный с овощами	110
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20
2 нед. Вторник	
Завтрак	
Без диет	
ЛАКТ038 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом	165
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	35
Завтрак второй	
Без диет	
КП25056 Сок фруктовый	100
Обед	
Без диет	
КП25201 Морковь тертая с сахаром	40
КП25033 Суп-лапша домашняя	200
КП25100 Пюре гороховое	110
ДГ26001 Котлеты куриные	60
КП25075 Компот из свежих плодов (яблоко,лимон)	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока	100
КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200
КП25023 Печенье в ассортименте	40
2 нед. Среда	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК2069 Вермишель отварная	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	

КП25056 Сок фруктовый	100
Обед	
Без диет	
КП25052 Салат из моркови на растительном масле (морковь, сахар)	40
ДГ26028 Суп гороховый с томатом	200
ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока	110
ДГ26007 Голубцы ленивые "Детские"	60
КП25031 Компот яблочный	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ЛАК0006 Каша пшённая вязкая на воде с маслом раст.	120
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20
2 нед. Четверг	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК0001 Каша манная (без молока) на растительном масле	160
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	
КП25078 Йогурт	100
Обед	
Без диет	
КП25118 Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар, масло раст.)	50
ДГ26023 Борщ с капустой и картофелем	200
ЛАК2522 Гречка по-купечески	120
КП25028 Компот из смеси сухофруктов	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
КП25073 Макароны изделия с тёртым сыром	110
КП25027 Чай с сахаром	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	20
2 нед. Пятница	
Завтрак	
Без диет	
ЛАК0012 Каша геркулесовая жидкая	160
КП25027 Чай с сахаром	150
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	40
Завтрак второй	
Без диет	
КП25080 Кефир	100
Обед	
Без диет	
КП25039 Рассольник ленинградский с крупой перловой	200
ЛК26036 Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	120
КП25028 Компот из смеси сухофруктов	200
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом	25
ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный	20
Уплотненный полдник	
Без диет	
ДГ26047 Пирог с яблоками	80
КП25027 Чай с сахаром	200

Наименование блюд и продуктов	Норма закладка на 1 порцию			Энергетическая ценность на 1 порцию			
	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энерг. ценность
ЛАК0001 Каша манная (без молока) на растительном масле			160	4,05	5,23	13,44	104,53
круп манная	24,5	24,5					
вода		128,0					
масло растительное	4,3	4,3					
сахар	4,3	4,3					
Нормативный документ: Акт контрольной отработки. Номер рецептуры: 73 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации							
Крупы перебирают, засыпают в кипящую воду, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают прокипяченным растительным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – белый Вкус – умеренно сладкий ; Запах – свойственный крупе;							
КП25027 Чай с сахаром			200	0,2	0	6,5	27
сахар	9,0	9,0					
чай высшего или 1-го сорта	1,0	1,0					
Вода		200,0					
Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 266 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации							
За 15-20 минут до раздачи заварку заливают 1/2 объема кипятка, настаивают 5- 10мин, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 50-55*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид - напиток налит в стакан Консистенция - жидкая Цвет - коричневый Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром.							
ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом			35	2,8	0,42	13,44	82,25
хлеб пшеничный	35,0	35,0					
Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 22 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации							
Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10- 20* С. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежеспеченных хлебобулочных изделий							

КП25056 Сок фруктовый			100	0,5	0,1	10	46
сок в ассортименте			100,0	100,0			
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: ТТК №24 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Сок, выпускаемый промышленностью, порционируют в стаканы непосредственно перед отпуском, порциями указанными по меню. Температура подачи на раздаче не выше 14*С.							
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности							
Внешний вид: сок налит в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: соответствует данному виду сока. Вкус и запах: соответствует данному виду сока.							
КП25052 Салат из моркови на растительном масле (морковь,сахар)			50	1,01	1	11,25	60
морковь, с сентября (20%)	53,1	42,5					
с января (25%)	56,7	42,5					
сахар	2,5	2,5					
масло растительное	5,0	5,0					
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: №ТТК 18 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Морковь хорошо промывают и очищают. Сырую морковь натирают на терке, добавляют сахар. Заправляют салат за 15 минут до подачи. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+4)-(+2) с момента приготовления. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи на раздаче не выше 14*С.							
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности							
Внешний вид: салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус и запах: свойственный моркови с сахаром							
КП25034 Суп с рисовой крупой			200	2,13	2	13,33	134,67
Вода(для варки бульона)		152,0					
крупa рисовая	10,0	10,0					
картофель, с сентября (25%)	44,4	33,3					
с ноября (30%)	47,6	33,3					
с января (35%)	51,3	33,3					
с марта (40%)	55,6	33,3					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	8,0					
масло растительное	1,3	1,3					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,3	1,3					
Соль йодированная		1,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 58

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками или натирают на терке и пассеруют на масле растительном с добавлением сливочного. Картофель нарезают кубиками. Крупу тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, картофель и варят до готовности в течение 15- 20 минут. В конце варки добавляют соль для вкуса.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа-картофель и овощи, нарезанные кубиками, рис хорошо разварившийся, но не потерявший форму.

Консистенция: овощи - мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов.

ДГ26014 Рагу из овощей с куриным мясом			120	1,33	3,33	10,53	56,67
картофель, с сентября (25%)	53,3	40,0					
с ноября (30%)	57,1	40,0					
с января (35%)	61,5	40,0					
с марта (40%)	66,7	40,0					
морковь, с сентября (20%)	25,1	20,1					
с января (25%)	26,8	20,1					
лук репчатый, отходность (16%)	5,6	4,7					
капуста белокочанная, отходность (20%)	25,0	20,0					
масло растительное	2,0	2,0					
КПП2401 Соус томатный	20,00	20,00					
морковь	0,7	0,5					
лук репчатый	0,5	0,4					
масло растительное	1,0	1,0					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,0	1,0					
томат паста	1,0	1,0					
мука пшеничная	0,9	0,9					
ВОДА		18,0					
соль йодированная		0,7					
Соль йодированная		0,7					
Голень цыпленка замороженная	41,7	33,3					
ВОДА(для варки бульона)		33,3					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№014 АКТ№142

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Голень куриную промывают проточной водой и обсушивают. Подготовленные голени закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренную голень вынимают из бульона, охлаждают и разбирают на порции. Бульон процеживают.

Технология приготовления рагу из овощей: Овощи хорошо промыть и очистить. Картофель нарезать на средние кубики, морковь на мелкие кубики, лук полукольцами, капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками. Овощи тушат по отдельности, затем их укладывают в глубокую посуду слоями, добавляют процеженный бульон (продукты должны быть покрыты полностью), соус томатный, закрывают крышкой и тушат до полуготовности. Затем в рагу добавляют подготовленное мясо птицы и тушат до готовности.

Технология приготовления томатного соуса: овощи промывают и очищают. Лук нарезают кубиками, морковь натирают на терке, пассеруют на масле растительном и сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°C вливают одну-четвертую (1/4) часть горячей воды и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль и доводят до кипения.

Температура подачи на раздате не ниже 65°C, при сервировке не ниже 50-55°C.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления рагу из овощей с куриным мясом разработана на основании акта контрольной проработки №142 от 27.10.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи в соусе, сохранившие форму нарезки

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов

Вкус и запах: тушеных овощей, без посторонних привкусов и запахов

КП25075 Компот из свежих плодов (яблоко, лимон)			200	0,2	0,1	17,2	120
яблоки	32,0	30,0					
Лимон свежий	8,0	8,0					
Вода		175,0					
сахар	12,0	12,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания

ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 631

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки свежие (или замороженные обработанные) и лимон моют, удаляют плодоножки и семенное гнездо. Нарезают дольками.

В горячую воду кладут сахар, доводят до кипения, проваривают. В готовый сироп закладывают плоды, варят не более 6 мин. и охлаждают, процеживают.

Готовый компот допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи на раздате не выше 14°C.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму.

Цвет: свойственный цвету плодов.

Вкус и запах: сладко-кисловатый, свойственный входящим в состав продуктам.

ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом			25	2	0,3	9,6	58,75
хлеб пшеничный	25,0	25,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания

ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесдобитых хлебобулочных изделий

ХЛРЖЭЛВ Хлеб ржано-пшеничный			20	1,62	2,8	7,07	46
хлеб пшеничный	20,0	20,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 58

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками или натирают на терке и пассеруют на масле растительном с добавлением сливочного. Картофель нарезают кубиками. Крупу тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, картофель и варят до готовности в течение 15- 20 минут. В конце варки добавляют соль для вкуса.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа-картофель и овощи, нарезанные кубиками, рис хорошо разварившийся, но не потерявший форму.

Консистенция: овощи - мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов.

ДГ26014 Рагу из овощей с куриным мясом			120	1,33	3,33	10,53	56,67
картофель, с сентября (25%)	53,3	40,0					
с ноября (30%)	57,1	40,0					
с января (35%)	61,5	40,0					
с марта (40%)	66,7	40,0					
морковь, с сентября (20%)	25,1	20,1					
с января (25%)	26,8	20,1					
лук репчатый, отходность (16%)	5,6	4,7					
капуста белокочанная, отходность (20%)	25,0	20,0					
масло растительное	2,0	2,0					
КПП2401 Соус томатный	20,00	20,00					
морковь	0,7	0,5					
лук репчатый	0,5	0,4					
масло растительное	1,0	1,0					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,0	1,0					
томат паста	1,0	1,0					
мука пшеничная	0,9	0,9					
ВОДА		18,0					
соль йодированная		0,7					
Соль йодированная		0,7					
Голень цыпленка замороженная	41,7	33,3					
ВОДА(для варки бульона)		33,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 22 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Хлеб нарезают непосредственно перед подачей.Температура подачи 10- 20* С. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности						
Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая,мягкая Цвет: соответствует данному сотру хлеба Вкус и запах:свежевыпеченных хлебобулочных изделий						
ЛАКТ038 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом			130	2,08	1,3	19,07
крупка пшеничная	52,0	52,0				
Вода		93,6				
масло растительное	3,5	3,5				
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г. Номер рецептуры: 166 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Крупы перебирают, моют и всыпают в воду,доводят до кипения, закрывают крышкой, доводят до готовности. Заправляют растительным маслом и перемешивают. Температура подачи: не менее 65С*. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности						
Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная Цвет:желтовато-серый Вкус и запах:каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи.						
КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте			200	0	0	3,02
концентрат киселя	24,0	24,0				
сахар	8,0	8,0				
Вода		195,0				
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: №ТТК 284 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая доводят до кипения. Как только жидкость загустеет, нагрев прекращают. Кисель подают остывшим. Температура подачи на раздаче не выше 14*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности						
Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью, без плёнки на поверхности Консистенция:однородная средней густоты, слегка желеобразная Цвет:соответствует виду плодов и ягод Вкус и запах: свежих ягод и плодов, кисло-сладкий.						
КП25023 Печенье в ассортименте			40	2	6,76	23,48
печенье в ассортименте	40,0	40,0				
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 239 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Упаковку вскрывают, печенье проверяют на целостность. Готовый к употреблению продукт выдерживают в потребительской упаковке при комнатной температуре. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности						
Внешний вид: печенье целое, в индивидуальной упаковке. Вкус и запах: соответствует данному виду изделия						
ЛАК0012 Каша геркулесовая жидкая			160	1,98	6,51	12,05
крупка "Геркулес"	42,7	42,7				
Вода		138,7				
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	4,3	4,3				

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Номер рецептуры: 183

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации с момента приготовления не более 2х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция:жидкая

Цвет – от светло-кремового до светло-серого.

Вкус – с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупе и молоку;

КП25027 Чай с сахаром			200	0,2	0	6,5	27
сахар	9,0	9,0					
чай высшего или 1-го сорта	1,0	1,0					
Вода		200,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 266

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

За 15-20 минут до раздачи заварку заливают 1/2 объема кипятка, настаивают 5- 10мин, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры рздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - напиток налит в стакан

Консистенция - жидкая

Цвет - коричневый

Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром.

ХЛПШЭЛВ Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом			40	3,2	0,48	15,36	94
хлеб пшеничный	40,0	40,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей.Температура подачи 10- 20* С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится

Консистенция: пористая,мягкая

Цвет: соответствует данному сотру хлеба

Вкус и запах:свежевыпеченных хлебобулочных изделий

КП25044 Фрукты свеж.(шт.)яблоко			100	0,4	0,4	8,8	82
яблоки	100,0	100,0					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулианраных изделий для предприятий общественного питания.Москва - 1996г.

Номер рецептуры: ТТК №25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой. Подают плоды натуральными.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция:соответствует виду плодов.

Цвет:соответствует виду плодов.

Запах и вкус: соответствует аромату и вкусу плодов.

КП25024 Рассольник овощной			200	1,8	3,4	13	118
ВОДА(для варки бульона)		148,0					
картофель, с сентября (25%)	90,7	68,0					
с ноября (30%)	97,1	68,0					

с января (35%)	104,6	68,0				
с марта (40%)	113,3	68,0				
морковь, с сентября (20%)	9,8	7,8				
с января (25%)	10,4	7,8				
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	7,8				
КПП2505 Томатная смесь	2,20	2,20				
Сухая томатная смесь	0,3	0,3				
Вода для разведения концентрата		1,9				
огурцы соленые	11,6	11,6				
масло растительное	2,0	2,0				
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,4	1,4				
Соль йодированная		1,0				

Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Г.Г.Онищенко.

Номер рецептуры: 220

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают, очищают. Лук мелко шинкуют, морковь мелко шинкуют соломкой или натирают на терке. Пассеруют на масле растительном с добавлением сливочного масла и томатной смеси (в сухую томатную смесь добавить теплую воду, перемешать, довести до кипения). Подготовленный картофель нарезают соломкой. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Соленые огурцы нарезают соломкой или натирают на терке припускают в небольшом количестве воды 15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, через 5-10 минут пассерованные овощи, доводят до кипения, добавляют припущенные огурцы. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль для вкуса.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа огурцы (при необходимости без кожицы и семян) нарезаны соломкой, картофель - соломкой, лук, морковь - мелко нашинкованы или на терке.

Консистенция: овощей - сочная, огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, овощей - натуральны.

Вкус: с умеренной кислотностью.

Запах: соответствует входящим в состав компонентам, с привкусом огуречного рассола

ЛАК0007 Макароны отварные с маслом раст.			110	1,71	4,07	25,69	147,95
макаронные изделия	55,0	55,0					
масло растительное	2,8	2,8					

Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных учреждениях; Новосибирск-2021г.

Номер рецептуры: 54-1г-2020

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга.

Цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям.

ДГ26003 Котлеты мясные			60	7,5	7,2	8	130
котлеты мясные 0,066 замороженные для детского питания	1шт(66г р)	1шт(66г р)					
КПП2409 Масло для смазки	0,20	0,20					
масло растительное	0,2	0,2					
Масса готовых котлет		60,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№003 Акт№134

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты, без предварительной дефростации, раскладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180- 200* С в течение 15 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут(в конвекционной печи при температуре 220-280*С 20-30мин) до золотистой корочки, переворачивают поварской лопаткой и запекают ещё 15-18 минут до готовности. Готовность котлет с соусом томатным определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем на разрезе.

Отпускают без соуса по 1 шт. на порцию.

Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления котлет мясных разработана на основании акта контрольной проработки №134 от 22.10.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: изделия овально-продолговатой формы, без трещин на равномерно запеченны, пропитаны соусом томатным. Аккуратно уложены, сбоку гарнир.

Цвет: Светло-коричневый, характерный для данного вида продукта

Вкус и запах: характерный для запеченного мяса, в меру соленый, без посторонних примесей

Консистенция: мягкая и сочная.

КП25028 Компот из смеси сухофруктов			200	1	0,05	27,5	110
смесь сухофруктов	18,0	18,0					
сахар	8,0	8,0					
Вода		195,0					
кислота лимонная	0.001	0.001					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 588

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, лимонную кислоту и варят 10-15 минут до готовности, охлаждают. Компот допускается отдавать с вареными плодами, либо процеженным. Компот из сухофруктов варят заранее, чтобы настоялся.

Температура подачи: на раздаче не выше 14*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты не переварены, уложены в стакан и залиты отваром

Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов

Цвет: от светло до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов

Вкус и запах: сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов

КП25045 Салат из свеклы на растительном масле			50	1,25	3,75	25	95
свекла, с сентября (20%)	74,1	59,3					
с января (25%)	79,0	59,3					
масло растительное	3,8	3,8					
соль йодированная		1,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 24

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности. Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом и добавляют соль за 15 минут до подачи.

Изготовление и заправка салата осуществляется непосредственно перед подачей, не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+4)-(+2)*С с момента приготовления. Хранение незаправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи: 10-14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы и растительного масла.

КП25162 Картофель по-деревенски			100	2,73	2,77	26	140
картофель, с сентября (25%)	193,3	145,0					
с ноября (30%)	207,1	145,0					
с января (35%)	223,1	145,0					

с марта (40%)	241,7	145,0				
масло растительное	3,0	3,0				
<i>Соль йодированная</i>		1,0				

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Г.Г.Онищенко.

Номер рецептуры: 646

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель промывают, очищают и повторно промывают под проточной водой. Подготовленный картофель нарезают дольками или кубиками, кладут в кипящую воду, варят до полуготовности. Отвар сливают, картофель выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным, посыпают солью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220*С в течение 20-30 мин. до образования золотистой корочки, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+ пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут (в конвекционной печи при температуре 220-280*С).

Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: очищенный картофель, нарезка цельная, не разваренные. Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: картофеля и масла растительного.

ЛАКТО38 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом			165	2,64	1,65	24,2	123,2
крупы пшеничная	66,0	66,0					
<i>Вода</i>		118,8					
масло растительное	4,4	4,4					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Номер рецептуры: 166

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, доводят до готовности. Заправляют растительным маслом и перемешивают.

Температура подачи: не менее 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: желтовато-серый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи.

КП25078 Йогурт			100	2,1	2,2	10	159
йогурт для питания детей 2,5% м.д.ж. в ассорти-менте	100,0	100,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 078

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Йогурт из пакетов порционируют непосредственно в стаканы или бокалы перед раздачей.

Температура подачи на раздаче не выше 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с густой жидкостью

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: в зависимости от состава продукта

Вкус и запах: согласно входящим в йогурт продуктам.

ДГ26023 Борщ с капустой и картофелем			200	1,33	2,67	9,33	170,67
свекла, с сентября (20%)	40,0	32,0					
с января (25%)	42,7	32,0					
капуста белокочанная, отходность (20%)	20,0	16,0					
картофель, с сентября (25%)	21,3	16,0					
с ноября (30%)	22,9	16,0					
с января (35%)	24,6	16,0					
с марта (40%)	26,7	16,0					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	8,0					

томат паста	2,7	2,7					
масло растительное	4,0	4,0					
<i>Вода(для варки бульона)</i>		160,0					
<i>Соль йодированная</i>		1,3					
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 58 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Картофель нарезают брусочками. Лук шинкуют мелкой соломкой, морковь шинкуют мелкой соломкой или натирают на терке, пассеруют на масле растительном с добавлением томатной пасты. Свеклу натирают на терке припускают в масле растительном с небольшим количеством воды. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, варят 10мин, затем закладывают картофель, пассерованный лук с морковью, свеклу и варят до готовности овощей. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, для вкуса. Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60- 65*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.							
КП25051 Каша рисовая рассыпчатая			110	2,63	2,3	27,67	141,78
крупa рисовая	39,3	39,3					
<i>вода</i>		82,9					
<i>Масса готовой крупы</i>		106,9					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	3,1	3,1					
<i>соль йодированная</i>		1,1					
Нормативный документ: Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-2013 г. Номер рецептуры: 187 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Крупы перебирают, моют, всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой и доводят до готовности. Поливают растопленным, доведенным до кипения, сливочным маслом. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам. Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие,легко разделяется Консистенция: рассыпчатая,мягкая,однородная Цвет: от белого до кремового Вкус и запах: каша из данного вида крупы,умеренно соленый,без признаков затхлости и горечи							
ДГ26012 Биточки рыбные			60	9,33	5,08	10,67	125
Биточки рыбные 0,070 замороженные для детского питания	1шт(70г р)	1шт(70г р)					
КПП2409 Масло для смазки	3,00	3,00					
масло растительное	3,0	3,0					
<i>Масса готовых биточков</i>		60,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№012 Акт№141

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты, без предварительной дефростации, раскладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180- 200*С в течении 30- 35 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут(в конвекционной печи при температуре 220-280*С20-30 мин)до готовности.

Отпускают без соуса 1шт. на порцию.

Температура подачи на раздаче не ниже 65*С,при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления биточков рыбных разработана на основании акта контрольной проработки №141 от 24.10.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:изделия круглой формы,равномерно запечены,без трещин на поверхности,пропитаны соусом томатным.Аккуратно

уложены,сбоку гарнир. Цвет: Цвет: светло-серый,характерный для данного вида продукта

Вкус и запах: запеченной рыбной котлетной массы,соответствует набору продуктов.

Консистенция:однородная, мягкая и сочная

КП25031 Компот яблочный			200	0	0	17,6	67
яблоки	45,5	40,0					
сахар	12,0	12,0					
Вода		195,0					
кислота лимонная	0.027	0.027					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Москва - 1996г.

Номер рецептуры: №ТТК 648

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки свежие (или замороженные обработанные)тщательно моют, удаляют плодоножку и семенное гнездо, нарезают кубиками. В горячую воду кладут сахар, добавляя лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают и процеживают. В готовый сироп погружают плоды, варят 10—15 минут и охлаждают. Готовый напиток охлаждают,процеживают. Напиток подают в стакане.

Готовый компот допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: на раздаче не выше 14*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: прозрачный напиток налит в стаканы

Цвет: характерный для используемого сырья

Консистенция: однородная, жидкая

Вкус и запах: запах яблока, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью

ДГ26032 Вак-беляш			80	4,96	6,4	19,04	161,6
ТЕСТО							
мука пшеничная	23,2	23,2					
масло растительное	4,6	4,6					
молоко 3,2% м.д.ж.	5,4	5,4					
вода		3,8					
Начинка							
Фарш куриный замороженный	28,6	25,6					
лук репчатый, отходность (16%)	5,7	4,8					
картофель, с сентября (25%)	48,0	36,0					
с ноября (30%)	51,4	36,0					
с января (35%)	55,4	36,0					
с марта (40%)	60,0	36,0					
вода		8,0					
масло растительное	0,3	0,3					
Соль йодированная		0,8					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.

Номер рецептуры: 245

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Приготовление пресного сдобного теста: в теплую воду добавляют молоко, масло растительное, хорошо перемешивают, добавляют муку, замешивают тесто в течение 15- 20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Начинка: Овощи тщательно промывают, очищают, повторно промывают под проточной водой, нарезают кубиком. Смешивают фарш, лук и картофель в однородную массу, добавляют соль, перемешивают. Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут начинку, края загибают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температуре 240-250*С в течение 25-30 мин. При выпекании добавляют воду. Или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут (в конвекционной печи при температуре 220-280*С 20-30 мин)

Температура подачи на раздате не ниже 12*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - соответ. данному продукту

Запах- запеченного теста с картофелем и мясом

Цвет - золотисто-коричневатый

Консистенция - корочки-хрустящая, начинки - сочная

ЛАК2069 Вермишель отварная			160	3,52	3,36	12,72	95,2
вермишель	80,0	80,0					
Вода		120,0					
масло растительное	4,8	4,8					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.

Номер рецептуры: 75

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают. Затем макаронные изделия закладывают в кипящую воду, периодически помешивая. Варят до готовности. Заправляют маслом растительным. Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга, заправлены маслом.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус и запах: вареных макаронных изделий, без запаха затухлости.

КП25045 Салат из свеклы на растительном масле			50	1,25	3,75	25	95
свекла, с сентября (20%)	74,1	59,3					
с января (25%)	79,0	59,3					
масло растительное	3,8	3,8					
соль йодированная		1,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 24

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу тщательно промывают, отваривают до готовности. Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом и добавляют соль за 15 минут до подачи.

Изготовление и заправка салата осуществляется непосредственно перед подачей, не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+4)-(+2)*С с момента приготовления. Хранение незаправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи: 10-14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы и растительного масла.

КП25035 Суп картофельный с бобовыми и гречками			200	7,5	5	15,13	200
ВОДА(для варки бульона)		60,0					
картофель, с сентября (25%)	16,0	12,0					
с ноября (30%)	17,1	12,0					
с января (35%)	18,5	12,0					
с марта (40%)	20,0	12,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	8,0					
морковь, с сентября (20%)	13,8	11,0					
с января (25%)	14,7	11,0					

масло растительное	4,0	4,0					
горох	24,0	24,0					
хлеб пшеничный	25,0	21,0					
<i>ГРЕНКИ</i>		<i>10,0</i>					
<i>Соль йодированная</i>		<i>0,8</i>					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 68

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь натирают на терке, лук мелко рубят. Лук и морковь пассеруют на масле растительном.

Горох подготавливают: перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3л на 1кг) на 3-4ч, затем варят в той же воде при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь с луком и варят до готовности. В конце варки добавляют соль для вкуса.

Пшеничный хлеб нарезают кубиками (10х10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа горохового - светло-желтый (горчиный).

Вкус и запах: входящих в блюдо гороху, без посторонних привкусов и запахов.

ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока			110	2,26	4,46	14,52	106,7
картофель, с сентября (25%)	123,2	92,4					
с ноября (30%)	132,0	92,4					
с января (35%)	142,2	92,4					
с марта (40%)	154,0	92,4					
масло растительное	5,0	5,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: 124

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель очищают, промывают. Крупные клубни картофеля нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1, 5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80*С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячую кипяченую воду, растительное масло. Пюре доводят до температуры 100* С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65*С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля

Консистенция - густая, пышная

Вкус и запах - соответствуют наименованию блюда

ДГ26005 Тефтели из говядины с рисом с подливом овощным			60	1,4	4,73	4	115
Тефтели из говядины с рисом 0,033 замороженные для детского	1шт(34г р)	1шт(34г р)					
КПП2409 Масло для смазки	1,00	1,00					
масло растительное	1,0	1,0					
<i>Масса готовых тефтелей</i>		<i>30,0</i>					
КПП2404 Подлив из томатной пасты	30,00	30,00					
мука пшеничная	6,0	6,0					
томат паста	8,0	8,0					
сахар	3,0	3,0					
масло растительное	4,0	4,0					
лук репчатый	9,5	8,0					
Бульон		25,0					
Лавровый лист		0,1					
Соль йодированная		0,1					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№005 Акт№136

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты, без предварительной дефростации, раскладывают на смазанный маслом противень и выдерживают при температуре 180*С в жарочном шкафу до готовности или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут (в конвекционной печи при температуре 220-280*С 20-30 мин). Готовность полуфабрикатов определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем на разрезе. Подают с соусом томатным.

Технология приготовления подлива овощного: Овощи промывают, очищают, лук мелко рубят, морковь натирают на крупной терке, пассеруют на растительном масле до золотистой корочки, добавляют сливочное масло, томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячую воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшую воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

В данной технологической карте тефтели выдаются по 1 шт на одного ребенка! Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления тфтелей из говядины с рисом под соусом томатным разработана на основании акта контрольной проработки №136 от 22.10.25г

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: изделия сохранили форму, равномерно запечены, без трещин на поверхности. Аккуратно уложены в тарелку с подливом овощным, сбоку гарнир

Цвет: тефтелей-коричневый, характерный для данного вида продукта

Вкус и запах: характерный запеченному мясу, в меру соленый, свойственный набору продуктов, входящих в блюдо

Консистенция: в меру плотная, однородная

ЛАК0006 Каша пшённая вязкая на воде с маслом раст.			120	3,84	8,16	16,8	120,8
крупя пшеничная	24,0	24,0					
сахар	3,2	3,2					
масло растительное	3,2	3,2					
<i>вода</i>		<i>88,0</i>					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.

Номер рецептуры: 54

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящую воду, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растительным маслом и перемешивают. Температура подачи не менее 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция: жидкая

Цвет –от желтого до кремового

Вкус – умеренно сладкий ;

Запах – свойственный крупе.

ЛАК0019 Каша рисовая вязкая на воде с маслом раст.			165	4,73	6,38	14,96	152,9
крупя рисовая	66,0	66,0					
масло растительное	4,4	4,4					
<i>Вода</i>		<i>127,6</i>					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Номер рецептуры: 172

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую воду, варят кашу периодически помешивают. При отпуске поливают растительным маслом и перемешивают.

Температура подачи: не менее 65*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна частично разварены

Консистенция: вязкая

Цвет: белый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи

КП25080 Кефир			100	2,85	3,15	8,8	75,5
кефир 3,2% м.д.ж.	103,5	100,0					
сахар	5,0	5,0					

Нормативный документ: Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-2013 г.

Номер рецептуры: 298

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир из пакетов порционируют непосредственно с бутылок в стаканы или бокалы перед раздачей. Перед отпуском посыпают сахарным песком. Температура подачи на раздаче не выше 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: молочно-кислый.

КП25118 Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар,масло раст.)			50	0,75	2,25	5,5	45
капуста белокочанная, отходность (20%)	42,1	33,8					
<i>Масса стертой капусты</i>		<i>21,3</i>					
морковь, с сентября (20%)	15,6	12,5					
с января (25%)	16,7	12,5					
яблоки	11,3	11,3					
сахар	2,5	2,5					
масло растительное	2,5	2,5					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.

Подготовленную сырую морковь натирают на крупной терке. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Готовую капусту перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром. Масло заправляют перед подачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед подачей,не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+ 4)-(+2)*С с момента приготовления. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи на раздаче не выше 14* С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция: слегка хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус и запах: кисло-сладкий, с ароматом яблок.

КП25033 Суп-лапша домашняя			200	4,79	6,07	16	225,33
<i>ВОДА(для варки бульона)</i>		<i>180,0</i>					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,5	8,0					
масло растительное	2,7	2,7					
лапша домашняя тукмас	24,0	24,0					
<i>соль йодированная</i>		<i>1,3</i>					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 43

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают, очищают: морковь натирают на терке, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут пассерованные овощи, варят суп до готовности.

Готовую домашнюю лапшу засыпают в кипящий суп и варят 4-5 минут до его готовности. До окончания варки добавляют соль.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и лапша, сохранившие форму.

Консистенция: овощи - мягкие, лапша - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

КП25020 Каша гречневая рассыпчатая с овощами и куриным фаршем			120	7,06	6,34	10,66	141,6
крупа гречневая	33,9	33,9					

<i>Вода</i>		68,2				
<i>Масса готовой крупы</i>		88,0				
<i>Подлив мясной</i>		37,3				
Фарш куриный замороженный	21,6	21,6				
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,3	1,3				
масло растительное	2,4	2,4				
лук репчатый, отходность (16%)	5,7	4,8				
морковь, с сентября (20%)	9,0	7,2				
с января (25%)	9,6	7,2				
<i>соль йодированная</i>		0,8				

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№020 Акт№50

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подлив мясной: Овощи перебирают, моют, очищают. Морковь натирают на терке, лук мелко шинкуют. Лук и морковь пассеруют на масле растительном до золотистой корочки, затем вводят масло сливочное. Готовый фарш дефростируют при комнатной температуре, добавляют к пассерованным овощам, тушат до полуготовности. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Затем добавляют к подготовленному подливу, заливают водой и варят до готовности. До окончания варки добавляют соль, для вкуса. Подают как самостоятельное блюдо.

Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления каши гречневой рассыпчатой с овощами и куриным фаршем разработана на основании акта контрольной проработки №50 от 25.08.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются; овощей- не утратившие форму;

Консистенция: рассыпчатая, сочная

Цвет: сероватый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы и фарша с овощами, без признаков затхлости и горечи.

КП25030 Чай витаминизированный "Витошка"			200	0	0	9,7	39
чай высшего или 1-го сорта	0,4	0,4					
витаминный напиток витошка	8,0	8,0					
<i>вода</i>		190,0					
сахар	4,0	4,0					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г.

Номер рецептуры: 282

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Емкость для заварки опаласкивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций заливают кипятком примерно 1/3 объема емкости и настаивают 5-10 мин, после чего процеживают. Перед отпуском в емкость с заваркой вливают кипяток, добавляют сухую смесь с витаминами для напитка "Витошка", чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения.

Температура подачи: 55-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: чай витаминизированный;

Цвет: свойственный продуктам, входящий в напиток;

Консистенция: жидкая;

Вкус и запах: свойственный продуктам входящих в напиток.

ДГ26046 Пирог с капустой			80	5,44	4,64	30,08	185,6
<i>ТЕСТО</i>							
мука пшеничная	39,2	39,2					
сахар	2,6	2,6					
<i>Вода</i>		12,0					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	4,0	4,0					
дрожжи	0,4	0,4					
<i>Соль йодированная</i>		0,8					
<i>НАЧИНКА</i>							
капуста белокачаная, отходность (20%)	49,6	40,0					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	2,7	2,7					
масло растительное	1,1	1,1					

лук репчатый, отходность (16%)	8,0	6,7					
<i>Мука на подпыл</i>							
мука пшеничная	1,8	1,8					
<i>Масло для смазки</i>		1,2					
масло растительное	1,2	1,2					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 241

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Готовят дрожжевое тесто опарным способом.В дежу вливают теплую прокипяченную воду, разведенные дрожжи, муку и перемешивают 7- 8 минут, до однородной консистенции.Поверхность посыпают мукой,накрывают крышкой и ставят в теплое место на 2,5-3 часа,при увеличении объема в 2-2,5 раза добавляют жидкость с солью и сахаром,оставшуюся муку и замешивают тесто,в конце добавляют растопленное,доведенное до кипения, сливочное масло, за время брожения обминают 2-3 раза.

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С. Готовую капусту охлаждают, добавляют пассерованный лук и перемешивают.

Тесто делят на 2 части и раскатывают их на пласты толщиной 1-1,5 см. На один пласт кладут равномерно по всей поверхности начинку, накрывают его вторым пластом и защипывают. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают растительным маслом, выпекают при температуре 210-240°С в течение 30-45 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар"при температуре 185°С и влажности 400% в течение 15 минут(в конвекционной печи при температуре 220-280°С 20-30мин). Температура подачи на раздаче не ниже 65° С, при сервировке 50- 55° С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3- х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - соответ.данному продукту

Запах-приятный,свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой из капусты.

Цвет - золотисто-коричневатый

Консистенция - не разваливающаяся

КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте			200	0	0	3,02	76
концентрат киселя	24,0	24,0					
сахар	8,0	8,0					
<i>Вода</i>		195,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 284

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая доводят до кипения. Как только жидкость загустеет, нагрев прекращают. Кисель подают остывшим.

Температура подачи на раздаче не выше 14°С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью, без плёнки на поверхности

Консистенция:однородная средней густоты, слегка желеобразная

Цвет:соответствует виду плодов и ягод

Вкус и запах: свежих ягод и плодов, кисло-сладкий.

ЛАК2105 Каша "Дружба" 6/м			160	5,41	6,93	21,33	240
крупа рисовая	13,9	13,9					
крупа пшенная	17,1	17,1					
<i>вода</i>		138,7					
масло растительное	4,3	4,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 189

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящую воду, и перемешивают. затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растительным маслом.

Температура подачи: не менее 55С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция: жидкая.

Цвет – кремовый.

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи.

КП25071 Свекла отварная(порционно)			50	0,75	0	3,63	17,5
свекла, с сентября (20%)	80,0	64,0					
с января (25%)	85,3	64,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 16

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают на кусочки.

Температура подачи на раздаче не выше 14*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет:тёмно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле.

КП25036 Щи из свежей капусты с картофелем			200	1,47	4,4	21,47	185,33
<i>ВОДА(для варки бульона)</i>		<i>160,0.</i>					
капуста белокачаная, отходность (20%)	50,0	40,0					
картофель, с сентября (25%)	32,0	24,0					
с ноября (30%)	34,3	24,0					
с января (35%)	36,9	24,0					
с марта (40%)	40,0	24,0					
масло растительное	4,0	4,0					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,5	8,0					
<i>Соль йодированная</i>		<i>1,3</i>					

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных учреждениях; Новосибирск-2021г.

Номер рецептуры: 59

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Очищенный картофель - соломкой, репчатый лук шинкуют соломкой, морковь шинкуют мелкой соломкой или натирают на терке. Лук и морковь пассеруют с добавлением растительного масла. В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, затем кладут капусту. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, доводят до кипения.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С,при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:консистенция жидкая.

Цвет:соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах:приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

ЛК26033 Макароны отварные с соусом болоньезе(130/35)			165	10,56	9,4	47,2	316
<i>Вода(для варки)</i>		<i>97,5</i>					
макаронные изделия	65,0	65,0					
<i>Масса отварных макарон</i>		<i>126,1</i>					
масло растительное	3,9	3,9					

<i>Соус болоньезе</i>		35,0				
Фарш куриный замороженный	18,7	17,5				
морковь, с сентября (20%)	7,9	6,3				
с января (25%)	8,4	6,3				
лук репчатый, отходность (16%)	7,5	6,3				
масло растительное	3,5	3,5				
томат паста	1,4	1,4				
<i>Вода</i>		16,0				
<i>Соль йодированная</i>		1,0				

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№133 Акт№148

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия отваривают в большом количестве кипящей воды 25-30 минут, проверяют на готовность-на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4см, растительным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160*С 5 минут, или в пароконвектомате в режиме "разогрев с паром" при температуре 160*С и влажности 400% в течение 5 минут (в конвекционной печи при температуре 140-160*С 5мин).

Технология приготовления соуса болоньезе: Овощи очищают, хорошо промывают. Лук нарезают на мелкие кубики, морковь натирают на терке или мелко шинкуют. Подготовленные овощи пассеруют на масле растительном до прозрачности около 5 минут на медленном огне. Добавляют подготовленный фарш и соль, хорошо перемешивают, разбивая комки фарша, добавляют томатную пасту, воду и тушат до готовности на медленном огне.

Макаронные изделия с соусом болоньезе подаются как самостоятельное блюдо. Соус подается сбоку.

Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления макарон отварных с соусом болоньезе разработана на основании акта контрольной проработки №148 от 05.11.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: макароны не разварены, легко распределяются. Соуса-компоненты равномерно распределены, отсутствуют комочки. Макароны и соус не смешаны.

Вкус: соответствует входящим в состав компонентам.

КП25028 Компот из смеси сухофруктов			200	1	0,05	27,5	110
смесь сухофруктов	18,0	18,0					
сахар	8,0	8,0					
<i>Вода</i>		195,0					
кислота лимонная	0.001	0.001					

Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 588

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, лимонную кислоту и варят 10-15 минут до готовности, охлаждают. Компот допускается отдавать с вареными плодами, либо процеженным. Компот из сухофруктов варят заранее, чтобы настоялся.

Температура подачи: на раздаче не выше 14*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты не переварены, уложены в стакан и залиты отваром

Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов

Цвет: от светло до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов

Вкус и запах: сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов

ДГ26019 Картофель тушеный с овощами			110	2,42	6,71	16,61	138,6
картофель, с сентября (25%)	124,3	93,5					
с ноября (30%)	133,6	93,5					
с января (35%)	143,8	93,5					
с марта (40%)	155,8	93,5					
морковь, с сентября (20%)	20,6	16,5					
с января (25%)	22,0	16,5					
лук репчатый, отходность (16%)	15,7	13,2					
томат паста	3,3	3,3					
масло растительное	8,8	8,8					
<i>Вода</i>		38,5					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 138

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи очищают, промывают под проточной водой, картофель и морковь нарезают кубиками, тушат. Затем добавляют мелкошинкованный репчатый лук, томатную пасту.И тушат до готовности.В конце добавляют соль, для вкуса.

Температура подачи блюда на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50- 55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления.Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: смесь тушеного картофеля с овощами Консистенция: сочная Цвет: светло-коричневый Вкус: умеренно соленый Запах: картофеля, овощей.

ЛАКТО38 Каша пшеничная рассыпчатая на воде с растительным маслом			165	2,64	1,65	24,2	123,2
крупка пшеничная	66,0	66,0					
Вода		118,8					
масло растительное	4,4	4,4					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Номер рецептуры: 166

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в воду,доводят до кипения, закрывают крышкой, доводят до готовности. Заправляют растительным маслом и перемешивают.

Температура подачи: не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция:рассыпчатая,мягкая,однородная

Цвет:желтовато-серый

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи.

КП25201 Морковь тертая с сахаром			40	0,81	1,8	5,8	40
морковь, с сентября (20%)	48,0	38,8					
с января (25%)	51,7	38,8					
сахар	2,0	2,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 18

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную сырую очищенную морковь натирают на терке, добавляют сахар, перемешивают.

Температура подачи на раздаче не выше 14 С* .

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: морковь натерта соломкой, салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус: свойственный моркови с сахаром Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

КП25033 Суп-лапша домашняя			200	4,79	6,07	16	225,33
ВОДА(для варки бульона)		180,0					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,5	8,0					
масло растительное	2,7	2,7					
лапша домашняя тукмас	24,0	24,0					
соль йодированная		1,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 43

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают, очищают: морковь натирают на терке, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут пассерованные овощи, варят суп до готовности.
 Готовую домашнюю лапшу засыпают в кипящий суп и варят 4-5 минут до его готовности. До окончания варки добавляют соль.
 Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60-65*С.
 Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и лапша, сохранившие форму.
 Консистенция: овощи - мягкие, лапша - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

КП25100 Пюре гороховое			110	2,33	1,36	21,23	104,13
горох	56,5	56,5					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	2,9	2,9					
вода		71,9					
Соль йодированная		0,7					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 160

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Горох промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60- 90мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают.
 При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, сливочным маслом.
 Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С.
 Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:все компоненты равномерно перемешаны.
 Консистенция: пышная, нежная.
 Цвет: желтовато-кремовый.
 Вкус и запах: отварного гороха со сливочным маслом.

ДГ26001 Котлеты куриные			60	9,3	5,3	3,2	104
котлеты рубленые 0,066 замороженные для детского питания	1шт(66г р)	1шт(66г р)					
КПП2409 Масло для смазки	0,50	0,50					
масло растительное	0,5	0,5					
Масса готовых котлет		60,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№001 Акт№132

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты,без предварительной дефростации, раскладывают на смазанный маслом протевень.Подготовленные котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200*С в течении 15 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут(в конвекционной печи при температуре 220-280*С 20-30мин), до золотистой корочки , переворачивают лопаткой , и запекают с другой стороны до готовности.
 Отпускают без соуса 1шт. на порцию.
 Температура подачи на раздаче не ниже 65*С,при сервировке не ниже 50-55*С.
 Готовые блюда могут находиться на мармите или готовой плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
 Рецепттура и технология приготовления котлет куриных разработана на основании акта контрольной проработки №132 от 10.20.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:изделия округлой формы, равномерно запечены,без трещин на поверхности, пропитаны соусом томатным.Аккуратно оформлены, сбоку гарнир.
 Цвет:бело-серый,характерный для данного вида продукта
 Консистенция: мягкая и сочная
 Вкус и запах:запеченного мяса птицы,в меру соленый,свойственный продуктам, входящим в состав.

КП25075 Компот из свежих плодов (яблоко,лимон)			200	0,2	0,1	17,2	120
яблоки	32,0	30,0					
Лимон свежий	8,0	8,0					
Вода		175,0					

сахар	12,0	12,0					
-------	------	------	--	--	--	--	--

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 631

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки свежие(или замороженные обработанные)и лимон моют, удаляют плодоножки и семенное гнездо. Нарезают дольками. В горячую воду кладут сахар, доводят до кипения, проваривают. В готовый сироп закладывают плоды, варят не более 6 мин. и охлаждают, процеживают.

Готовый компот допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи на раздаче не выше 14*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму.

Цвет:свойственный цвету плодов.

Вкус и запах:сладко-кисловатый,свойственный входящим в состав продуктам.

ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока			100	2,05	4,05	13,2	97
картофель, с сентября (25%)	112,0	84,0					
с ноября (30%)	120,0	84,0					
с января (35%)	129,2	84,0					
с марта (40%)	140,0	84,0					
масло растительное	4,5	4,5					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: 124

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель очищают, промывают. Крупные клубни картофеля нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1, 5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80*С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячую кипяченую воду, растительное масло. Пюре доводят до температуры 100* С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65*С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля

Консистенция - густая, пыльная

Вкус и запах - соответствующий наименованию блюда

КП25043 Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте			200	0	0	3,02	76
концентрат киселя	24,0	24,0					
сахар	8,0	8,0					
Вода		195,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 284

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая доводят до кипения. Как только жидкость загустеет, нагрев прекращают. Кисель подают остывшим.

Температура подачи на раздаче не выше 14*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с прозрачной жидкостью, без плёнки на поверхности

Консистенция:однородная средней густоты, слегка желеобразная

Цвет:соответствует виду плодов и ягод

Вкус и запах: свежих ягод и плодов, кисло-сладкий.

КП25023 Печенье в ассортименте			40	2	6,76	23,48	163
печенье в ассортименте	40,0	40,0					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 239 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Упаковку вскрывают, печенье проверяют на целостность. Готовый к употреблению продукт выдерживают в потребительской упаковке при комнатной температуре. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид: печенье целое, в индивидуальной упаковке. Вкус и запах: соответствует данному виду изделия							
ЛАК2069 Вермишель отварная			160	3,52	3,36	12,72	95,2
вермишель	80,0	80,0					
Вода		120,0					
масло растительное	4,8	4,8					
Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и кулианраных изделий для предприятий общественного питания.Москва - 1996г. Номер рецептуры: 75 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Макароны изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают.Затем макаронные изделия закладывают в кипящую воду,периодически помешивая. Варят до готовности. Заправляют маслом растительным. Температура подачи 65*С. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид:макаронные изделия сохранили форму,легко отделяются друг от друга, заправлены маслом. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус и запах: вареных макаронных изделий,без запаха затухлости.							
КП25052 Салат из моркови на растительном масле (морковь,сахар)			40	0,81	0,8	9	48
морковь, с сентября (20%)	42,5	34,0					
с января (25%)	45,3	34,0					
сахар	2,0	2,0					
масло растительное	4,0	4,0					
Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: №ТТК 18 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Морковь хорошо промывают и очищают. Сырую морковь натирают на терке, добавляют сахар. Заправляют салат за 15 минут до подачи. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+4)-(+2) с момента приготовления. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи на раздаче не выше 14*С. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Внешний вид: салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус и запах: свойственный моркови с сахаром							
ДГ26028 Суп гороховый с томатом			200	7,5	5	15,13	207
ВОДА(для варки бульона)		120,0					
картофель, с сентября (25%)	16,0	12,0					
с ноября (30%)	17,1	12,0					
с января (35%)	18,5	12,0					
с марта (40%)	20,0	12,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	8,0					
морковь, с сентября (20%)	13,8	11,0					
с января (25%)	14,7	11,0					
масло растительное	4,0	4,0					
горох	25,0	25,0					
томат паста	20,0	20,0					
Соль йодированная		0,8					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 68

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь натирают на терке, лук мелко рубят. Лук и морковь пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и продолжают пассеровать до готовности. Горох подготавливают: перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3-4ч, затем варят в той же воде при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят на медленном огне до готовности. В конце варки добавляют соль для вкуса.
Температура подачи на раздаче не ниже 75*С,при сервировке не ниже 60-65*С.
Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох - целые разваренные зерна.
Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: красный.
Вкус и запах:сладковатый, свойственный входящим в состав блюда гороху и овощей, без посторонних привкусов и запахов.

ЛАК0065 Картофельное пюре б/молока			110	2,26	4,46	14,52	106,7
картофель, с сентября (25%)	123,2	92,4					
с ноября (30%)	132,0	92,4					
с января (35%)	142,2	92,4					
с марта (40%)	154,0	92,4					
масло растительное	5,0	5,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: 124

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель очищают, промывают. Крупные клубни картофеля нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1, 5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80*С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячую кипяченую воду, растительное масло. Пюре доводят до температуры 100* С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи 65*С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля
Консистенция - густая, пышная
Вкус и запах - соответствуют наименованию блюда

ДГ26007 Голубцы ленивые "Детские"			60	6,3	4,2	8,65	64
Голубцы ленивые 0,080 замороженные для детского питания	1шт(80г р)	1шт(80г р)					
КПП2409 Масло для смазки	0,20	0,20					
масло растительное	0,2	0,2					
Масса готовых голубцов		60,0					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№007 Акт№138

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженный полуфабрикат,без предварительной дефростации, раскладывают на смазанный маслом противень и выдерживают при температуре 180*С в жарочном шкафу,или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15минут(в конвекционной печи при температуре 220- 280*С 20-30мин) до готовности.
Отпускают без соуса 1шт. на порцию.
Температура подачи блюда на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50- 55*С.
Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления.Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
Рецептура и технология приготовления голубцов ленивых "Детских" разработана на основании акта контрольной проработки №138 от 24.10.25г

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: порционные изделия, уложенные в тарелку.
Консистенция: капусты-мягкая,фарша-сочная,нежная.
Вкус и запах: запеченного мяса,без посторонних примесей

ЛАК0006 Каша пшённая вязкая на воде с маслом раст.			120	3,84	8,16	16,8	120,8
крупа пшеничная	24,0	24,0					
сахар	3,2	3,2					
масло растительное	3,2	3,2					

вода			88,0					
Нормативный документ: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва - 1996г. Номер рецептуры: 54 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации								
Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее воду, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растительным маслом и перемешивают. Температура подачи не менее 65С*.								
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности								
Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – от желтого до кремового Вкус – умеренно сладкий ; Запах – свойственный крупе.								
ЛАК0001 Каша манная (без молока) на растительном масле			160	4,05	5,23	13,44	104,53	
крупа манная	24,5	24,5						
вода		128,0						
масло растительное	4,3	4,3						
сахар	4,3	4,3						
Нормативный документ: Акт контрольной отработки. Номер рецептуры: 73 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации								
Крупы перебирают, засыпают в кипящую воду, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают прокипяченным растительным маслом. Температура подачи не менее 65С*.								
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности								
Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – белый Вкус – умеренно сладкий ; Запах – свойственный крупе;								
КП25078 Йогурт			100	2,1	2,2	10	159	
йогурт для питания детей 2,5% м.д.ж. в ассортименте	100,0	100,0						
Нормативный документ: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г. Номер рецептуры: 078 Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации								
Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Йогурт из пакетов порционируют непосредственно в стаканы или бокалы перед раздачей. Температура подачи на раздаче не выше 14*С.								
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности								
Внешний вид: стакан с густой жидкостью Консистенция: жидкая, сметанообразная Цвет: в зависимости от состава продукта Вкус и запах: согласно входящим в йогурт продуктам.								
КП25118 Салат витаминный (капуста, морковь, яблоко, сахар, масло раст.)			50	0,75	2,25	5,5	45	
капуста белокочанная, отходность (20%)	42,1	33,8						
Масса стертой капусты		21,3						
морковь, с сентября (20%)	15,6	12,5						
с января (25%)	16,7	12,5						
яблоки	11,3	11,3						
сахар	2,5	2,5						
масло растительное	2,5	2,5						

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: №ТТК 22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.

Подготовленную сырую морковь натирают на крупной терке. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Готовую капусту перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром. Маслом заправляют перед подачей.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед подачей,не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре (+ 4)-(+2)*С с момента приготовления. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре (+4)-(+2)*С. Температура подачи на раздаче не выше 14* С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция: слегка хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус и запах: кисло-сладкий, с ароматом яблок.

ДГ26023 Борщ с капустой и картофелем			200	1,33	2,67	9,33	170,67
свекла, с сентября (20%)	40,0	32,0					
с января (25%)	42,7	32,0					
капуста белокочанная, отходность (20%)	20,0	16,0					
картофель, с сентября (25%)	21,3	16,0					
с ноября (30%)	22,9	16,0					
с января (35%)	24,6	16,0					
с марта (40%)	26,7	16,0					
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0					
с января (25%)	10,7	8,0					
лук репчатый, отходность (16%)	9,3	8,0					
томат паста	2,7	2,7					
масло растительное	4,0	4,0					
Вода(для варки бульона)		160,0					
Соль йодированная		1,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 58

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой. Картофель нарезают брусочками. Лук шинкуют мелкой соломкой, морковь шинкуют мелкой соломкой или натирают на терке, пассеруют на масле растительном с добавлением томатной пасты. Свеклу натирают на терке припускают в масле растительном с небольшим количеством воды. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, варят 10мин, затем закладывают картофель, пассерованный лук с морковью, свеклу и варят до готовности овощей. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, для вкуса. Температура подачи на раздаче не ниже 75*С, при сервировке не ниже 60- 65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ЛАК2522 Гречка по-купечески			120	7,07	6,33	10,67	141,33
крупа гречневая	33,9	33,9					
Вода		68,2					
Масса отварной крупы		83,3					
масло растительное	2,5	2,5					
Фарш говяжий замороженный	23,3	21,6					
масло растительное	1,6	1,6					
лук репчатый, отходность (16%)	5,7	4,8					
морковь, с сентября (20%)	9,0	7,2					
с января (25%)	9,6	7,2					
соль йодированная		0,7					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 164

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в воду, доводят до кипения, закрывают крышкой и доводят до готовности. Овощи перебирают, моют, очищают. Морковь натирают на терке, лук полукольцами, пассеруют. Готовый фарш дефростируют при комнатной температуре, добавляют к пассерованным морковью и луком, разбивают комочки, заливают водой и тушат 10-15 минут, затем добавляют к готовой каше, перемешивают, добавляют соль и доводят до готовности. Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Рецепт и технология приготовления гречки по-купечески разработана на основании акта контрольной проработки №

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются; овощей- не утративших форму;

Консистенция: рассыпчатая, сочная

Цвет: сероватый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы и фарша с овощами, без признаков затхлости и горечи.

КП25073 Макароны изделия с тёртым сыром			110	8,25	6,69	16,5	205,33
макаронные изделия	39,4	39,4					
вода		220,0					
Масса отварных макарон		100,8					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	1,8	1,8					
масло растительное	1,8	1,8					
сыр "Голландский" 45% м.д.ж.	8,6	7,3					
Соль йодированная		0,9					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 205

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве подсоленной кипящей воды. В процессе варки изделия набухают, увеличиваются примерно в 3 раза. Сваренные изделия откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным, доведенным до кипения, сливочным и растительным маслами. Порционируют и посыпают сыром перед подачей. Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют свою форму, могут быть объединены между собой, политы маслом, и посыпаны тёртым сыром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус и запах: свойственный макаронным изделиям и сыра, без запаха затхлости.

ЛАК0012 Каша геркулесовая жидкая			160	1,98	6,51	12,05	86,4
крупка "Геркулес"	42,7	42,7					
Вода		138,7					
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	4,3	4,3					

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Номер рецептуры: 183

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65*С. Срок реализации с момента приготовления не более 2х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.

Консистенция: жидкая

Цвет – от светло-кремового до светло-серого.

Вкус – с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах – свойственный крупке и молоку;

КП25039 Рассольник ленинградский с крупой перловой			200	1,73	4	12,4	165,33
ВОДА(для варки бульона)		150,0					
крупка перловая	10,0	10,0					
картофель, с сентября (25%)	80,0	60,0					
с ноября (30%)	85,7	60,0					
с января (35%)	92,3	60,0					

с марта (40%)	100,0	60,0				
морковь, с сентября (20%)	10,0	8,0				
с января (25%)	10,7	8,0				
лук репчатый, отходность (16%)	9,6	8,0				
масло растительное	4,0	4,0				
огурцы соленые	12,0	12,0				
<i>Соль йодированная</i>		<i>1,3</i>				

**Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания
ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.**

Номер рецептуры: №ТТК 45

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. При необходимости у огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Соленые огурцы нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин. Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают соломкой, лук- мелко шинкуют, морковь - шинкуют мелкой соломкой или натирают на терке затем пассеруют с добавлением растительного масла. Огурцы соленые припускают в небольшом количестве воды(часть от рецептурной нормы) в течение 15минут. В кипящую воду закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленную полуразваренную крупу, через 15 минут после закипания добавляют пассерованные морковь, лук и припущенные огурцы. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

Температура подачи на раздаче не ниже 75*С,при сервировке не ниже 60-65*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы(при необходимости) без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель -соломкой, лук-мелкой соломкой,морковь-мелкая соломка или натерта на терке.

Консистенция: овощей-сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: острый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

ЛК26036 Жаркое по-домашнему с куриным фаршем			120	5,28	7,92	18,53	206,4
картофель, с сентября (25%)	99,2	74,4					
с ноября (30%)	106,3	74,4					
с января (35%)	114,5	74,4					
с марта (40%)	124,0	74,4					
Фарш куриный замороженный	28,8	28,8					
томат паста	2,4	2,4					
лук репчатый, отходность (16%)	11,4	9,6					
масло растительное	3,8	3,8					
<i>Вода</i>		<i>48,0.</i>					
<i>Соль йодированная</i>		<i>0,5.</i>					

Нормативный документ: Акт контрольной отработки.

Номер рецептуры: ТТК№036 Акт№149

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют на растительном. Подготовленный фарш из говядины тушат до полуготовности, соединяют с пассерованным луком, добавляют картофель, томатную пасту, воду(продукты должны быть покрыты жидкостью) ,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. Жаркое подается с бульоном. Температура подачи на раздаче не ниже 65*С,при сервировке не ниже 50-55*С.

Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления.Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Рецептура и технология приготовления жаркое по-домашнему с куриным фаршем разработана на основании акта контрольной проработки №149 от 05.11.25г.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки;

Консистенция: мягкая;

Вкус и запах: свойственный тушеному мясу и овощам.

ДГ26047 Пирог с яблоками			80	4,8	4,16	35,2	196,8
<i>Тесто дрожжевое</i>		<i>55,5.</i>					
мука пшеничная	38,4	38,4					
сахар	2,6	2,6					
соль йодированная							

вода		10,7				
масло сливочное 72,5% м.д.ж.	3,2	3,2				
дрожжи	0.85	0.85				
Фарш яблочный:		33,1				
яблоки	28,7	26,7				
сахар	4,3	4,3				
Сахарный сироп(для смазки)		1,0				
сахар	0,7	0,7				
Вода		0,4				
кислота лимонная						

Нормативный документ: Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания

ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2021г.

Номер рецептуры: 237

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Готовят сдобное дрожжевое тесто опарным способом.

В дежу вливают теплую воду,разведенные дрожжи,муку и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность посыпают мукой,накрывают крышкой и ставят в теплое место на 2,5-3часа, при увеличении объема в 2-2,5 раза добавляют жидкость с солью и сахаром,оставшуюся муку и замешивают тесто,в конце добавляют растопленное сливочное масло,за время брожения обминают 2-3 раза.

Для начинки яблоки промывают, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками и перетирают с сахаром.

Тесто делят на 2 части и раскатывают их на пласты толщиной 1-1,5см. На один пласт кладут равномерно по всей поверхности начинку, накрывают его вторым пластом и защипывают. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают сахарным сиропом(Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании.В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают), выпекают при температуре 210-240*С в течение 30-45 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция+пар" при температуре 185*С и влажности 400% в течение 15 минут (в конвекционной печи при температуре 220-280*С 20-30мин). Температура подачи на раздаче не ниже 65*С, при сервировке не ниже 50-55*С. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста, без запаха перекисшего теста