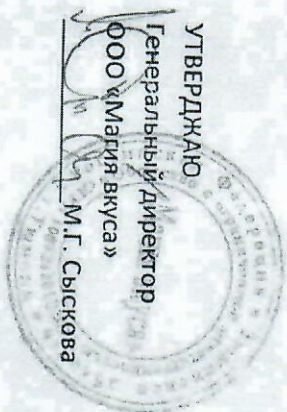


УТВЕРЖАЮ

Генеральный директор
ООО «Мария Вкуса»

М.Г. Сыскова



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ТУ Роспотребнадзора

Главный санитарный врач по

Тюменской области

Ф.В. Шарухо



СОГЛАСОВАНО

Директор МАOU СОШ

Ирина Николаевна



Примерное Двадцатидневное меню

Горячих завтраков для детей 7-11 лет

(сезон осень, зима, весна)

Тюмень 2019 год

10

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, накопительную ведомость, аннотацию, таблицу по соли и специям.

1 день

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Нарезка из отварной свеклы с сыром (№ 10-2001)		60		0,66		5,20		9,40		49,96		0,09		6,05		0,06		80,50		25,80		9,00		0,60			
свекла - до 01.01 - 20%		70,85		56,68																							
с 01.01 - 25%		75,38		56,68																							
масса отварной свеклы				52,00																							
сыр сулугуни		6,06		6,00																							
масло растительное		2,00		2,00																							
зелень свежая		0,68		0,50																							
Нарезка из свежих помидор с маслом(№ 15/1-2011)		60		0,68		3,50		3,90		50,50		5,04		0,02		0,00		0,07		79,00		21,60		10,08		0,36	
помидоры свежие грунтовые		58,80		56,00																							
или помидоры свежие парниковые		58,80		56,00																							
масло растительное		4,00		4,00																							
зелень свежая		0,68		0,50																							
Котлета по-хмельовски с соусом сметанно- томатным (№ 316а -2006)		80/30		12,05		8,62		9,88		197,00		6,10		0,18		0,000		0,56		85,00		185,00		15,00		0,60	
Грудка куриная н/к (филе с кожей без костей)		47,25		35,00																							
или фарш говяжий		32,64		32,00																							
или фарш домашний		68,34		67,00																							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		19,95		15,00																							
01.11.-31.12.- 30%		21,45		15,00																							
01.01-29.02 - 35%		23,10		15,00																							
01.03 - 40%		25,05		15,00																							
лук репчатый		8,33		7,00																							
яйцо куриное		2,00		2,00																							
соль йодированная		0,60		0,60																							
масса полуфабриката				91,00																							
сухарь панировочный		6,00		6,00																							
масса полуфабриката				96,00																							
масло растительное		0,70		0,70																							
Соус сметанно- томатный (№ 601-2004)		30																									
сметана		4,50		4,50																							
паста томатная		3,00		3,00																							
мука пшеничная		1,50		1,50																							
вода		25,50		25,50																							
соль йодированная		0,20		0,20																							
Пюре картофельное (№ 312-2011)		150		3,25		4,70		22,01		143,76		3,75		0,00		0,13		1,00		66,00		76,95		26,70			
св - 01.09.-31.10.- 25%		170,24		128,00																							
01.11.-31.12.- 30%		183,04		128,00																							
01.01.-29.02 - 35%		195,84		128,00																							
01.03 - 40%		213,76		128,00																							
молоко итальское 2,5% жирности		23,63		22,50																							
масло сливочное 72,5 %		5,00		5,00																							
Чай фруктовый(№ 106-2006)		200		0,78		0,01		13,68		55,88		0,51		0,02		0,00		0,25		10,52		43,44		0,02			
ягодного-яблочная смесь с/м		10,00		10,00																							
или яблочно-яблочная смесь "Ягодина" с/м		10,00		10,00																							

АС-ВАНО

СПЕЦИАЛИСТ

086

Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	25	1,12	0,22	11,58	56,70	0,00	0,07	0,00	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50
Итого:		20,02	20,10	80,25	605,19	14,71	0,31	0,16	2,58	282,35	414,46	63,60	3,01

6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Овощи на полтарировку:																
Кукуруза консервированная (№ 245-2006)			40	0,85	0,07	4,51	22,89	3,27	0,04	0,00	0,00		7,90	29,31	14,10	0,40
Кукуруза консервированная	66,00	40,00														
Гречка по купечески/ № 220-2005)			150	2,10	13,10	25,43	210,20	3,90	0,09	0,08	0,00		12,20	111,30	11,70	0,90
Грудка куриная в/к	39,38	37,50														
Масса готового мяса		30,00														
крупа гречневая	36,00	36,00														
вода для варки	97,00	97,00														
морковь	15,96	12,00														
лук репчатый	13,09	11,00														
Масса пассерованных овощей		15,00														
соль	1,50	1,50														
масло растительное	5,00	5,00														
Сырники из творога (№ 231-211)			100	15,0	6,00	19,86	227,45	7,70	0,10	0,10	2,00		230,00	199,00	22,40	0,8
творог	87,87	87,00														
крупа манная	21,00	21,00														
сахар песок	8,00	8,00														
ванилин	0,01	0,01														
Масса полуфабриката		116,00														
масло растительное	1,20	1,20														
сахарная пудра	1,00	1,00														
Чай с сахаром (№ 268-2004)			200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,03	0,00	0,00	0,00		11,10	2,80	1,40	0,30
чай заварка	0,50	0,50														
вода питьевая	200,00	200,00														
сахар песок	10,00	10,00														
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,97	0,22	13,28	45,39	0,00	0,02	0,00	0,45		4,70	26,00	3,29	0,50
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	45,36	0,00	0,07	0,00	0,45		22,00	63,00	10,50	0,50
Итого:			20,21	19,61	0,22	84,64	591,27	14,90	0,32	0,18	2,60		287,90	431,41	63,39	3,10

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нето, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг	
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор

Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	25	1,97	0,22	13,28	56,74	0,01	0,02	0,00	0,45	4,70	26,00	3,29	0,20
Итого:	20,20	19,40	86,63	598,52	15,00	0,29	0,18	2,59	280,70	395,46	59,79	3,07	

11 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины					
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор
Каша пшеничная с маслом (№264-2013)			200/5	2,01	13,10	28,23	180,00	7,8	0,2	0,08	0,0	20,8	123,5
крупя пшеничная	25,00	25,00											
вода	86,00	86,00											
молоко питьевое 2,5% жирности	96,00	96,00											
сахар песок	5,00	5,00											
масло сливочное 72,5%	5,00	5,00											
Итого:													
Сырники из творога (№ 231-2011)			100	15,0	6,00	19,86	227,45	7,70	0,10	0,10	2,00	230,00	199,00
творог	87,87	87,00											
крупя манная	21,00	21,00											
сахар песок	8,00	8,00											
ванилин	0,01	0,01											
масла подсолнечного	1,20	1,20											
сахарная пудра	1,00	1,00											
Итого:													
Чай с лимоном (№ 377-2011)			200/2	0,01	0,00	9,98	39,98	4,03	0,00	0,00	0,00	7,00	2,80
чай заварка	0,50	0,50											
лимон	2,28	2,00											
вода питьевая	200,00	200,00											
сахар песок	12,00	12,00											
Итого:													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	80,00	0,00	0,01	0,00	0,45	22,00	63,00
Хлеб пшеничный или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,22	13,28	85,00	0,00	0,02	0,00	0,45	4,70	26,00
Итого:													

12 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины					
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор
Горячий бутерброд с сыром (№ 7-2011)			20/5/13	6,14	9,30	10,67	125,00	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60
сыр сулугуни	13,13	13,00											
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00											
хлеб пшеничный	20,00	20,00											
Итого:													
Суп гороховый с гречками (№ 36-2011)			250/10/10	9,10	8,60	32,50	185,00	9,00	0,19	0,04	0,40	67,00	114,00
Итого:													

СОБРАНО
0,50
0,20

Пития тушеная в соусе (№ 290-2011)															
			100	8,01	12,00	4,22	154,29	г	0,19	0,18	0,90	46	119,00	18,08	1,80
Грудка куриная (филе без кожи и костей)	84,38	62,50													
соль йодированная	0,90	0,90													
сметана 15%	13,00	13,00													
молоко питьевое 2,5%	40,00	40,00													
Мука пшеничная	2,25	2,25													
масло растительное	2,00	2,00													
Макаронные отходы (№ 309-2011)															
макаронные отходы	60,00	60,00	150	5,82	1,90	37,08	176,00	0,00	0,05	0,000	0,87	15,00	28,75	8,40	0,07
соль йодированная	1,20	1,20													
вода питьевая	157,50	157,50													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
Кофейный напиток с разбавителем (№ 505-2013)															
кофейный напиток	2,00	2,00	200	2,79	2,28	21,15	93,25	2,90	0,01	0,00	0,00	190,00	132,00	14,00	0,50
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	120,00	120,00													
или молоко концентрированное	54,00	54,00													
ванилин	0,01	0,01													
вода питьевая	80,00	80,00													
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			20	1,12	0,22	11,58	45,00	0,00	0,01	0,00	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	26,00	3,29	0,20
ИТОГО:				20,13	19,70	88,45	572,74	23,30	0,31	0,18	2,54	287,90	465,05	64,47	3,07

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Овощи на полдарировку:																	
Кукуруза консервированная (№ 245-2006)			60	1,86	0,10	3,90	24,00	4,56	0,02	0,01	0,07	13,56	21,60	12,60	0,42		
Кукуруза консервированная	99,00	60,00															
Жаркое по-домашнему (№ 369-2013)			200	8,50	5,70	19,45	193,47	10,30	0,25	0,18	1,50	199,00	289,00	25,00	1,45		
Грудка куриная (филе без кожи и костей)	67,50	50,00															
или говядина туляши	67,20	64,00															
масса тушеного мяса		40,00															
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	172,90	130,00															
01.11.-31.12.- 30%	185,90	130,00															
01.01.-29.02.- 35%	199,94	130,00															
01.03.- 40%	217,10	130,00															
лук репчатый	11,90	10,00															
морковь до 01.01.-20%	30,00	24,00															
морковь с 01.01.-25%	31,92	24,00															

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,0	0,02	0,00	0,26	4,70	26,00	3,29	0,20
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,00	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50
ИТОГО:		19,69	20,11	89,29	613,74	15,23	0,29	0,18	2,60	264,54	395,94	63,84	3,14

18 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг				
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Овощи на поджаривку :																
Овощи натуральные свежие (№ 71-2011)			60	0,40	0,06	1,08	6,60	4,20	0,02	0,00	0,06	10,50	18,00	8,40	0,30	
помидоры свежие грунтовые	63,00	60,00														
или помидоры свежие парниковые	63,00	60,00														

или

Овощи натуральные соленные (№ 70-2011)			60	0,48	0,07	1,22	8,20	4,56	0,02	0,01	0,07	13,56	21,60	10,08	0,36
Терфегли (№ 92-2007)	100,20	60,00													
грудка куриная н/к (филе без кожи и костей)			80	8,00	9,92	14,30	175,00	6,98	0,09	0,000	1,56	12,97	112,29	25,34	2,00
или филе домашний	43,20	32,00													
гребешок с/м с/г (филе с кожей без костей)	39,76	28,00													
или минтай с/м 6/г (филе без кожи и костей)	37,80	28,00													
яйцо куриное	2,00	2,00													
лук репчатый	8,33	7,00													
крупа рис пропаренный	8,00	8,00													
масла отающего риса		21,00													
сухарь панировочный	6,00	6,00													
масла полуфабриката		96,00													
масло растительное	1,00	1,00													
Пюре картофельное (№ 312-2011)			150	3,25	4,70	22,01	143,76	3,75	0,00	0,17	0,15	66,00	76,95	26,70	0,86
картофель - 01.09-31.10-25%	170,24	128,00													
01.11-31.12-30%	183,04	128,00													
01.01-29.02-35%	195,84	128,00													
01.03-40%	213,76	128,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	23,63	22,50													
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00													
Кофейный напиток с ванилином (№ 505-2013)			200	2,79	2,28	21,15	93,25	2,90	0,01	0,00	0,00	190,00	132,00	14,00	0,50
кофейный напиток	2,00	2,00													
сахар песок	12,00	12,00													
молоко питьевое 2,5% жирности	120,00	120,00													
или молоко концентрированное	54,00	54,00													
ванилин	0,01	0,01													
вода питьевая	80,00	80,00													
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	26,00	3,29	0,20
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			30	1,12	0,22	11,58	75,00	0,00	0,01	0,01	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50
ИТОГО:				18,20	18,76	83,40	561,69	15,70	0,29	0,18	2,48	288,00	428,24	65,00	3,00

19 день.

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав										Наименование пищевых веществ						
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг							
Бутерброд с маслом (№1-2011)			17/5	1,48	6,17	9,13	98,44	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо				
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00						1,92	0,03	0,04	0,03				0,60				
батон пшеничный	17,00	17,00										11,00	96,60	0,00					
Шницель из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной (№124-2004)			250/15/5	10,80	5,10	9,73	142,13	12,50	0,09	0,05	1,50	141,00	67,00	27,10	0,50				
говядина туляш	25,20	24,00																	
масса отварного мяса		15,00																	
капуста б/кочанная	62,50	50,00																	
картофель - 01.09.-31.10.-25%	39,9	30,00																	
01.11.-31.12.-30%	42,90	30,00																	
01.01.-29.02.-35%	46,20	30,00																	
01.03.-40%	50,10	30,00																	
морковь до 01.01.-20%	15,00	12,00																	
с 01.01.-25%	15,96	12,00																	
лук репчатый	11,90	10,00																	
масло растительное	3,00	3,00																	
лавровый лист	0,01	0,01																	
вода питьевая	200,00	200,00																	
соль йодированная	1,50	1,50																	
сметана 15%	5,00	5,00																	
Пирог с яблоко (№563-2013)			80	4,96	7,31	36,46	232,00	0,19	0,15	0,00	0,00	34,00	67,79	12,10	1,20				
кефир	27,00	27,00																	
крупа манная	21,50	21,50																	
сахар	13,00	13,00																	
масло сливочное 72,5%	6,00	6,00																	
или масло растительное	6,00	6,00																	
какао порошок	0,20	0,20																	
сода пищевая	0,12	0,12																	
лимонная кислота	0,10	0,10																	
вода для разведения лимонной кислоты	0,15	0,15																	
ванилин	0,10	0,10																	
мука пшеничная в/с	10,00	10,00																	
яйцо куриное	6,00	6,00																	
масса п/ф		90																	
сахарная пудра	1,00	1,00																	
Чай с молоком и сахаром (№683-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,70	0,01	0,08	0,60	62,93	138,56	9,80	0,05				
чай черный	0,50	0,50																	
сахар песок	12,00	12,00																	
молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00																	
вода питьевая	100,00	100,00																	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,01	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50				
Итого:			19,91	20,08	81,31	603,46	15,31	0,29	0,18	2,58	270,93	432,95	59,50	7,85					

СОГЛАСОВАНО

СПЕЦИАЛИСТ

20 день

20 День

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав										Наименование пищевых веществ									
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины						Минералы, мг								
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо							
Нарезка из отварной моркови с кукурузой (№ 39-2011)			60	0,60	3,15	1,80	54,66	2,88	0,03	0,00	0,00	11,20	90,00	7,80	0,00							
кукуруза консервированная	36,30	22,00																				
морковь до 01.01.-20%	47,69	38,15																				
морковь с 01.01.-25%	50,74	38,15																				
масса отварной моркови		35,00																				
масло растительное	3,00	3,00																				
зелень свежая	0,68	0,50																				
Ау (№ 402-2006)			90	11,90	11,50	12,00	173,51	1,05	0,13	0,15	1,00	41,20	37,00	23,00	0,90							
говядина тушин	84,00	80,00																				
или грудка куриная (филе без кожи и костей)	108,00	80,00																				
томатная паста (без консервантов и красителей)	3,00	3,00																				
лук репчатый	7,14	6,00																				
огурцы соленые	13,36	8,00																				
мука пшеничная в/с	2,50	2,50																				
масло растительное	2,00	2,00																				
вода питьевая	40,00	40,00																				
Гречка рассычатая (№ 67-2011)			150	4,00	5,28	28,62	187,05	0,30	0,10	0,01	0,64	175,00	168,00	9,90	1,66							
крупа гречневая	50,00	50,00																				
вода питьевая	106,50	106,50																				
масло сливочное 72,5 %	5,00	5,00																				
соль йодированная	1,50	1,50																				
Чай из смородины (№ 507/2-2013)			200	0,02	0,08	13,44	56,68	40,00	0,02	0,00	0,25	32,00	43,44	5,30	0,70							
смородина с/м	20,00	20,00																				
сахар песок	10,00	10,00																				
вода питьевая	200	200																				
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			30	1,97	0,25	13,28	68,08	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	26,00	3,29	0,20							
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			25	1,12	0,22	11,58	55,25	0,00	0,01	0,01	0,45	22,00	63,00	10,50	0,50							
ИТОГО:				19,61	20,48	80,72	595,23	15,75	0,31	0,17	2,60	286,10	427,44	59,79	3,15							
Соль йодированная в расчете на 1 день		1,30	1,30																			
ИТОГО в среднем за 20 дней				19,84	19,70	86,03	587,65	16,01	0,30	0,18	2,67	276,23	418,20	62,38	3,04							
Потребность в пищевых веществах и энергии для детей с 7 до 11 лет (25% от суточной потребности)				20,20	20,70	83,75	587,50	15,00	0,30	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00							
Соотношение белков,жиров, углеводов			1	1	4																	
Исполнитель: главный технолог	Горбанева Н.А.	201																				
Дата: 28.08.2018																						

СОГЛАСОВАНО
СПЕЦИАЛИСТ

Аннотация

Примерное 20-ти дневное меню завтраков разработано для питания детей школьного возраста с 7 до 11 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминах и минеральных веществах.

Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и ТТК в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- –М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М.: Дели принт, 2011г.
- Сборник технологических нормативов, рецепту блюд и кулинарных изделий – Пермь, 2013 г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 2005 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных блюд и кулинарных изделий для детского питания- Уфа, 2010 г.
- Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: методические указания города Москвы, 2007 г.
- Сборнику рецептов для питания детей, 2011г. Г. Екатеринбург

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;

- Мясо птицы;
- Колбасные изделия (сосиски, сардельки, колбаса вареная);
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- Яйцо куриное пищевое средней массы 40г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.;
- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же instantные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- При изготовлении картофельного или овощного пюре следует использовать механическое оборудование;
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды, рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц или в качестве компонента в составе блюд;
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоем не более 2,5-3 см.; запеканки -20-30 минут при температуре 180-220 градусов слоем не более 3-4 см.; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4 градусов;
- Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализоваться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре +2+6 градусов не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару и в пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

в приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах», утвержденных Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)

Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшениная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

23

листов