

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для доготовочных столовых)

"Согласовано"
Директор ГБОУ

"Утверждаю"
Генеральный директор ООО
"СЕВЕРНАЯ ПАЛЬМИРА"

Левин Д.А.

" _____ " _____ 2021 г.

Наименование	Выход, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день		
Завтрак		
Пудинг из творога	150	366
Бутерброд с колбасой варено-копченой	15/20	108
Какао с молоком	200	134
Яблоко свежее	100	47
Итого за прием пищи:	63,00	655
Обед		
Помидор свежий (кусочком)	60	11
Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	200/5	130
Тефтели (1-й вариант), соус томатный	80/20	238
Каша гречневая рассыпчатая	150	206
Компот из чернослива с вит. С	200	124
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	90
Батон обогащенный микронутриентами	50	118
Итого за прием пищи:	110,00	917
Итого за день:	173,00	1572
Зав.производством _____ / _____ /		

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 225

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога (150)

Номер рецептуры: 225

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	0,114 (кг)	112,5	11,4 (кг)	11,25
Крупа манная	0,012 (кг)	12	1,2 (кг)	1,2
Сахар	0,012 (кг)	12	1,2 (кг)	1,2
Яйцо куриное	0,188 (шт40)	7,5	18,75 (шт40)	0,75
Соль йодированная	0,001 (кг)	1,05	0,105 (кг)	0,105
Масло сливочное	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Ванилин	0,015 (г)	0,015	1,5 (г)	0,0015
Сухари панировочные	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Сметана	0,005 (кг)	4,5	0,45 (кг)	0,45
Масло растительное	0,003 (кг)	3	0,3 (кг)	0,3
Изюм	0,015 (кг)	15	1,531 (кг)	1,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют желтки яичные, растертые с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное, соль поваренную йодированную, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые ядра орехов. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 250 - 280 С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции. Отпускают пудинг из творога с соусом молочным (сладким) или соусом ягодным, или соусом фруктовым. Температура подачи не ниже 65 С.
Срок реализации не более 2-х часов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	366	Витамин В1 (мг)	0,09	Кальций (мг)	198
Белки (г)	22,5	Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	285
Жиры (г)	15	Витамин А (мг)	150	Магний (мг)	34,5
Углеводы (г)	35,25	Витамин Е (мг)	0,9	Железо (мг)	1,65

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	- порционные куски квадратной или прямоугольной формы
цвет	- корочки - золотистый, в разрезе - от кремового до светлого
вкус	- слегка сладкий, без лишней кислотности;
запах	- запеченного творога;
консистенция	- без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Утверждаю:

01.04.2021

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко (100)

Номер рецептуры: к/к

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	0,1 (кг)	100	10 (кг)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Яблоки (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами.
Температура подачи от 10 до 15 С.
Срок реализации не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более 3-х часов для целых плодов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	47	ВитаминВ1 (мг)	16
Белки (г)	0,4	ВитаминС (мг)	10
Жиры (г)	0,4	ВитаминА (мг)	8
Углеводы (г)	9,8	ВитаминЕ (мг)	0,6
		Кальций (мг)	16
		Фосфор (мг)	11
		Магний (мг)	8
		Железо (мг)	2,2

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	фрукт

Утверждаю:

01.04.2021

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 433

Северная
Пальмира

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком (200)

Номер рецептуры: 433

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб., Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Молоко	0,1 (кг)	100	10 (кг)	10
* Вода	0,11 (кг)	110	11 (кг)	11
Сахар	0,02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Напиток подают в стакане или чаше.

Ароматические и вкусовые вещества какао очень летучи и разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков.

Готовить напиток надо по мере спроса небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания.

Температура подачи должна быть не ниже 75 С.

Срок реализации не более 3-х часов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	134	ВитаминВ1 (мг)	0,04	Кальций (мг)	121
Белки (г)	2,9	ВитаминС (мг)	1	Фосфор (мг)	90
Жиры (г)	2,5	ВитаминА (мг)	10	Магний (мг)	14
Углеводы (г)	24,8	ВитаминЕ (мг)		Железо (мг)	1

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид	напиток налит в стаканы или чашу, без пленок на поверхности
вкус	приятный, шоколадный, умеренно сладкий.
цвет	светло-коричневый.
запах	шоколадный, с ароматом кипяченого молока.
консистенция	хорошо концентрированная, жидкая.

Утверждаю:

01.04.2021

Сыктывкар
Пальмира

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с колбасой варено-копченой (15/20)

Номер рецептуры: 5

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 Куткина М.Н

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаса варено-копченая	0,016 (кг)	15	1,575 (кг)	1,5
Хлеб пшеничный	0,02 (кг)	20	2 (кг)	2
Выход готового блюда	-	15/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

На ломтик хлеба укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные ломтиками толщиной 3-4 мм.
Подают на пирожковой тарелке.
Оптимальная температура подачи 14 С.
Срок реализации не более 2-х часов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	108	ВитаминВ1 (мг)	0,09	Кальций (мг)	12,9
Белки (г)	4,13	ВитаминС (мг)		Фосфор (мг)	51,45
Жиры (г)	3,72	ВитаминА (мг)		Магний (мг)	13,05
Углеводы (г)	14,52	ВитаминЕ (мг)	0,45	Железо (мг)	0,86

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Основной продукт	хлебн
Основной продукт	мясн

Утверждаю

01.04.2021