

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

2.4. Гигиена детей и подростков

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)



Новосибирск – 2021

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет), с. 296.

Сборник подготовлен:

ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.А. Лобкис, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

В сборнике представлены рецептуры блюд и кулинарных изделий для составления меню воспитанникам дошкольных организаций, варианты меню для детей от 1 года до 3 лет; от 3 до 7 лет, разработанные на основе рецептов, приведенных в настоящем сборнике.

По всем рецептурам приведена калорийность блюд, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов с учетом потерь от тепловой обработки.

Типовые меню и рецептуры блюд, входящие в сборник, внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья детей». В программное средство можно войти по ссылке через сайт www.niig.su (баннер «Национальный проект Демография – дети»).

На сборник получены положительные отзывы - д.м.н., проф. Дегтевой Г.Н. (ФГБОУ «Северный государственный медицинский Университет» Минздрава Российской Федерации), д.м.н., проф. Ефимовой Н.В. (ФГБНУ «Восточно-Сибирский институт медико-экологических исследований»), д.м.н., проф. Гореловой Ж.Ю. (ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России).

Сборник рассмотрен и утвержден на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 6 от 25.06.2020), рекомендован к использованию при организации питания в дошкольных организациях.

Сборник и программа «Мониторинг питания и здоровья детей» разработаны в рамках реализации мероприятий национального проекта «Демография».

I. РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД

3.1 ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

СЫР ТВЕРДЫХ СОРТОВ В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-1з-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сыр российский	10,4	10	2,3	3	0	35,8								
сыр российский	15,6	15	3,45	4,5	0	53,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сыр российский	0	0,03	26	0,1	0,07	81	8,8	88	3,5	50	0,1	0	1,45	0
сыр российский	0	0,05	39	0,15	0,11	122	13	132	5,3	75	0,15	0	2,18	0

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ);

Номер рецептуры: 53-19з-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
масло сливочное	5	5	0,05	3,6	0,05	33,05								
масло сливочное	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
масло сливочное	0	0,01	22,5	0,07	0	0,8	1,5	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,1
масло сливочное	0	0,01	45	0,13	0	1,5	3	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,3

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки.

Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Консистенция – твердая; масса однородная; вкус и запах – сливочного масла.

ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-2з -2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
огурец	33,9	30	0,2	0	0,8	4,2
огурец	67,8	60	0,4	0	1,6	8,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
огурец	0,01	0,01	3	0	3	2,4	42	6,9	4,2	13	0,18	0,9	0,09	5,1
огурец	0,02	0,02	6	0	6	4,8	85	14	8,4	25	0,36	1,8	0,18	10

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственный огурцам.

ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-3з -2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
томат	33,9	30	0,3	0,1	1,1	6,4
томат	67,8	60	0,6	0,2	2,2	12,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томат	0,02	0,01	39,9	0	7,5	0,9	87	4,2	6	7,8	0,27	0,6	0,12	6
томат	0,04	0,02	79,8	0	15	1,8	174	8,4	12	16	0,54	1,2	0,24	12

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - помидоры нарезаны дольками или кружочками; цвет - красный; вкус и запах - свойственный помидорам.

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ;

Номер рецептуры: 54-4з-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
перец сладкий	33,9	30	0,4	0	1,5	7,7
перец сладкий	67,8	60	0,8	0	3	15,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
перец сладкий	0,02	0,03	75	0	60	0,6	49	2,4	2,1	4,8	0,15	0,9	0,03	2,1
перец сладкий	0,04	0,06	150	0	120	1,2	98	4,8	4,2	9,6	0,3	1,8	0,06	4,2

Технология приготовления:

Перец перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У перцев отрезают плодоножку, далее их нарезают, очищают от семян, нарезают брусочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Цвет соответствует ингредиентам нарезки; вкус и запах - сладкого перца.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ;**Номер рецептуры: 54-53-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
лук зеленый	4,1	3,6	0	0	0,1	0,7								
огурец	11,9	10,5	0,1	0	0,3	1,5								
томат	16,3	14,4	0,2	0	0,5	3,1								
масло подсолнечное	1,5	1,5	0	1,5	0	13,5								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		30	0,3	1,5	0,9	18,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лук зеленый	0	0	12	0	1,08	0,4	9,3	3,6	0,7	0,9	0,04	0,1	0,02	2,5
огурец	0	0	1,05	0	1,05	0,8	15	2,4	1,5	4,4	0,06	0,3	0,03	1,8
томат	0,01	0,01	19,2	0	3,6	0,4	42	2	2,9	3,7	0,13	0,3	0,06	2,9
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
Выход:	0,01	0,01	32,2	0	5,73	40	66	8,4	5	9,2	0,23	4,7	0,11	7,2

Номер рецептуры: 54-53-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
лук зеленый	8,1	7,2	0,1	0	0,2	1,4								
огурец	23,7	21	0,2	0	0,5	3								
томат	32,5	28,8	0,3	0,1	1,1	6,2								
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	0,6	3,1	1,8	37,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
лук зеленый	0	0,01	24	0	2,16	0,7	19	7,2	1,3	1,9	0,07	0,1	0,04	5
огурец	0,01	0,01	2,1	0	2,1	1,7	30	4,8	2,9	8,8	0,13	0,6	0,06	3,6
томат	0,02	0,01	38,3	0	7,2	0,9	84	4	5,8	7,5	0,26	0,6	0,12	5,8
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,03	0,03	64,4	0	11,5	81	132	17	10	18	0,47	9,3	0,22	14

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ;
Номер рецептуры: 54-63-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	18	14,4	0,3	0	0,7	3,9
огурец	7,5	6	0	0	0,1	0,8
томат	7,5	6	0,1	0	0,2	1,3
яйцо куриное	2,6	2,4	0,3	0,3	0	3,8
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	1,5	1,5	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,7	3,3	1	36,8

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0	0,01	0,43	0	6,48	1,9	43	6,9	2,3	4,5	0,09	0,4	0,04	1,4
огурец	0	0	0,6	0	0,6	0,5	8,5	1,4	0,8	2,5	0,04	0,2	0,02	1
томат	0	0	7,98	0	1,5	0,2	17	0,8	1,2	1,6	0,05	0,1	0,02	1,2
яйцо куриное	0	0,01	6,24	0,05	0	3,2	3,4	1,3	0,3	4,6	0,06	0,5	0,74	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,06	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,02	15,3	0,05	8,64	44	73	11	4,7	13	0,24	5,2	0,82	5

Номер рецептуры: 54-63-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	36	28,8	0,5	0	1,4	7,7
огурец	15	12	0,1	0	0,3	1,7
томат	15	12	0,1	0	0,5	2,6
яйцо куриное	5,3	4,8	0,6	0,6	0	7,5
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	3	3	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		60	1,3	6,6	2,2	73,4

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,86	0	13	3,7	86	14	4,6	8,9	0,17	0,9	0,09	2,9
огурец	0	0	1,2	0	1,2	1	17	2,8	1,7	5	0,07	0,4	0,04	2
томат	0,01	0	16	0	3	0,4	35	1,7	2,4	3,1	0,11	0,2	0,05	2,4
яйцо куриное	0	0,02	12,5	0,11	0	6,4	6,7	2,6	0,6	9,2	0,12	1	1,47	2,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,03	30,5	0,11	17,3	89	145	22	9,3	27	0,48	10	1,65	10

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком.

Огурцы перебирают, замачивают небольшими партиями в подсоленной или в подкисленной воде, промывают проточной водой. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Обработанные яйца варят 10 минут, охлаждают, чистят и мелко рубят.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Овощи соединяют с яйцами, заправляют раствором лимонной кислоты, растительным маслом, перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах – соответствует входящим в состав салата овощей.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ;

Номер рецептуры: 54-73-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	46,9	37,5	0,7	0	1,8	10,1
лук репчатый	3,8	3	0	0	0,2	1,2
морковь	3,8	3	0	0	0,2	1
сахар-песок	0,9	0,9	0	0	0,9	3,6
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,7	3	3,1	42,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,01	0,01	1,12	0	16,9	4,9	113	18	6	12	0,22	1,1	0,11	3,8
лук репчатый	0	0	0	0	0,3	0,1	5,3	0,9	0,4	1,7	0,02	0,1	0,01	0,9
морковь	0	0	60	0	0,15	0,6	6	0,8	1,1	1,7	0,02	0,2	0	1,7
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,06	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	61,1	0	17,4	44	124	20	7,6	15	0,26	5,4	0,12	6,3

Номер рецептуры: 54-73-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста белокочанная	93,8	75	1,4	0,1	3,5	20,2								
лук репчатый	7,5	6	0,1	0	0,5	2,4								
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	2								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,8	7,2								
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		60	1,6	6,1	6,2	85,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,03	2,25	0	33,8	9,8	225	36	12	23	0,45	2,3	0,22	7,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,6	0,2	11	1,9	0,8	3,5	0,05	0,2	0,03	1,9
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,03	122	0	34,8	89	248	40	15	30	0,56	11	0,26	13

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком, выделившийся сок отжимают.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ;**Номер рецептуры: 54-8з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	31,5	25,2	0,5	0	1,2	6,8
морковь	3,8	3	0	0	0,2	1
сахар-песок	1,5	1,5	0	0	1,5	6
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	1,5	1,5	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,5	3	2,9	40,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,76	0	11,3	3,3	76	12	4	7,8	0,15	0,8	0,08	2,5
морковь	0	0	60	0	0,15	0,6	6	0,8	1,1	1,7	0,02	0,2	0	1,7
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,06	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	60,8	0	11,6	43	82	13	5,2	9,6	0,17	4,9	0,08	4,2

Номер рецептуры: 54-8з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	63	50,4	0,9	0,1	2,4	13,6
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	2
сахар-песок	3	3	0	0	3	12
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	3	3	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		60	1	6,1	5,8	81,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,02	1,51	0	22,7	6,6	151	24	8,1	16	0,3	1,5	0,15	5
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	122	0	23,1	85	163	27	10	19	0,36	9,8	0,16	8,3

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Капусту и морковь складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ;

Номер рецептуры: 54-9з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яблоко	6,8	6	0	0	0,6	2,7
капуста белокочанная	21,4	17,1	0,3	0	0,8	4,6
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	2
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	1,5	1,5	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,4	3	1,8	36,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яблоко	0	0	0,3	0	0,6	1,6	17	1	0,5	0,7	0,13	0,1	0,02	0,5
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,51	0	7,7	2,2	51	8,2	2,7	5,3	0,1	0,5	0,05	1,7
морковь	0	0	120	0	0,3	1,3	12	1,6	2,3	3,3	0,04	0,3	0,01	3,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,06	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	121	0	8,66	44	80	11	5,6	9,4	0,27	4,9	0,08	5,5

Номер рецептуры: 54-9з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	42,8	34,2	0,6	0	1,6	9,2
морковь	15	12	0,2	0	0,8	4
яблоко	13,6	12	0	0	1,2	5,3
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	3	3	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		60	0,8	6	3,6	72,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,01	0,01	1,03	0	15,4	4,5	103	16	5,5	11	0,21	1	0,1	3,4
морковь	0,01	0,01	240	0	0,6	2,5	24	3,2	4,6	6,6	0,08	0,6	0,01	6,6
яблоко	0	0	0,6	0	1,2	3,1	33	1,9	1,1	1,3	0,26	0,2	0,04	1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,13	0	0,2	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	242	0	17,3	88	160	22	11	19	0,56	9,9	0,15	11

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, замачивают небольшими партиями в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).

Яблоки моют в проточной воде не менее 5 минут, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой (2 на 15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют раствором лимонной кислоты, растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей и яблок не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ;

Номер рецептуры: 54-10з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста цветная	13.9	11.1	0.3	0	0.4	3
огурец	8.6	6.9	0.1	0	0.2	0.9
томат	8.6	6.9	0.1	0	0.2	1.3
яйцо куриное	4.3	3.9	0.5	0.4	0	5.5
масло подсолнечное	1.8	1.8	0	1.6	0	14.2
соль поваренная йодированная	0.1	0.1	0	0	0	0
Выход:		30	1	2	0.8	24.9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста цветная	0,01	0,01	0,2	0	3,11	0,8	19	2,5	1,6	4,9	0,14	0,3	0,06	0,1
огурец	0	0	0,41	0	0,28	0,4	8,1	1,4	0,8	2,5	0,04	0,2	0,02	1,2
томат	0	0	5,51	0	0,69	0,2	17	0,9	1,2	1,6	0,05	0,1	0,02	1,4
яйцо куриное	0	0,01	6,08	0,09	0	4	4,5	1,9	0,4	6,5	0,08	0,8	1,05	2,2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
Выход:	0,01	0,02	12,2	0,09	4,08	35	49	7	4,1	16	0,31	5,5	1,15	4,8

Номер рецептуры: 54-10з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста цветная	27,8	22,2	0,5	0,1	0,8	6
огурец	17,2	13,8	0,1	0	0,3	1,8
томат	17,2	13,8	0,1	0	0,5	2,7
яйцо куриное	8,6	7,8	0,9	0,8	0	11
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Выход:		60	1,6	4,1	1,6	50

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста цветная	0,02	0,02	0,4	0	6,22	1,7	39	5,1	3,3	9,9	0,27	0,7	0,12	0,2
огурец	0	0	0,83	0	0,55	0,8	16	2,8	1,7	5	0,07	0,4	0,04	2,4
томат	0,01	0	11	0	1,38	0,3	33	1,7	2,4	3,1	0,11	0,3	0,05	2,8
яйцо куриное	0	0,03	12,2	0,17	0	7,9	9,1	3,8	0,8	13	0,17	1,6	2,11	4,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,03	0,05	24,4	0,17	8,15	70	97	14	8,2	31	0,63	11	2,32	9,6

Технология приготовления:

Цветную капусту перебирают, промывают проточной водой, помещают в кипящую воду и отваривают 3-5 минут. Отваренную капусту разбирают на соцветия.

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Обработанные яйца варят 10 минут, охлаждают, чистят и мелко рубят.

Помидоры, огурцы и яйца заправляют солью и перемешивают.

При отпуске салат заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция капусты – мягкая, сырых помидоров и огурцов - сочная, упругая; цвет - свойственный продуктам, входящим в состав салата; вкус и запах - свойственные овощам и растительному маслу.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК;
Номер рецептуры: 54-11з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	22,9	18,3	0,2	0	1,3	6,2
яблоко	10,2	9	0	0	0,9	4
масло подсолнечное	3	3	0	3	0	27
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,2	3	2,2	37,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,01	366	0	0,92	3,8	37	4,9	7	10	0,13	0,9	0,02	10
яблоко	0	0	0,45	0	0,9	2,3	25	1,4	0,8	1	0,2	0,2	0,03	0,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	39	0	0,4	0	0,1	0	4	0	0
Выход:	0,01	0,01	366	0	1,82	45	62	6,8	7,8	11	0,33	5,1	0,05	11

Номер рецептуры: 54-11з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	45,8	36,6	0,5	0	2,5	12,3
яблоко	20,3	18	0,1	0,1	1,8	8
масло подсолнечное	6	6	0	6	0	53,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Выход:		60	0,6	6,1	4,3	74,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,02	0,03	732	0	1,83	7,7	73	9,9	14	20	0,26	1,8	0,04	20
яблоко	0,01	0	0,9	0	1,8	4,7	50	2,9	1,6	2	0,4	0,4	0,05	1,4
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	77	0	0,7	0	0,2	0,01	8	0	0
Выход:	0,03	0,03	733	0	3,63	90	123	14	16	22	0,67	10	0,09	22

Технология приготовления:

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки - мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам.

ИКРА МОРКОВНАЯ;**Номер рецептуры: 54-12з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	28,1	22,5	0,3	0	1,4	6,9
лук репчатый	6,8	5,4	0,1	0	0,4	2
томатное пюре	8,4	8,4	0,3	0	0,9	4,7
сахар-песок	0,3	0,3	0	0	0,3	1,3
масло подсолнечное	2,4	2,4	0	2,1	0	19
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,7	2,1	3	33,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,01	270	0	0,45	3,6	37	5,4	7,4	11	0,14	1,1	0,02	12
лук репчатый	0	0	0	0	0,22	0,2	7,8	1,5	0,7	2,7	0,04	0,2	0,02	1,7
томатное пюре	0	0	10,1	0	0,87	0,6	47	1,5	3,4	5,1	0,15	0	0,05	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,08	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	280	0	1,62	34	92	8,8	12	19	0,33	5,3	0,09	14

Номер рецептуры: 54-12з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
томатное пюре	16,8	16,8	0,6	0	1,8	9,5
лук репчатый	13,5	10,8	0,1	0	0,8	4
морковь	56,2	45	0,5	0	2,8	13,9
сахар-песок	0,7	0,7	0	0	0,6	2,5
масло подсолнечное	4,8	4,8	0	4,2	0	38
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
кислота лимонная	0,3	0,3	0	0	0	0,1
Выход:		60	1,2	4,2	6	68

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0,01	0	20,2	0	1,75	1,3	93	3	6,7	10	0,29	0	0,1	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,43	0,3	16	3	1,3	5,5	0,08	0,3	0,05	3,4
морковь	0,02	0,03	540	0	0,9	7,2	75	11	15	22	0,27	2,3	0,04	25
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
кислота лимонная	0	0	0,01	0	0,15	0	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	560	0	3,23	68	184	18	23	37	0,65	11	0,19	28

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку (для готовой продукции).

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют с добавлением масла подсолнечного, в конце пассерования добавляют томатное-пюре.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сахар, прогревают и охлаждают.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - густая, однородная; цвет - морковно-оранжевый; вкус и запах - соответствует продуктам, входящим в блюдо.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ;

Номер рецептуры: 54-13з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
свекла	35,6	28,5	0,4	0	2,3	11
масло подсолнечное	1,5	1,5	0	1,3	0	11,9
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,4	1,3	2,3	22,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0	0,01	0,34	0	1,14	10	68	9,3	5,5	11	0,35	2	0,18	5,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
Выход:	0	0,01	0,34	0	1,14	39	68	9,6	5,5	11	0,35	6	0,18	5,7

Номер рецептуры: 54-13з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
свекла	71,2	57	0,8	0,1	4,6	21,9
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Выход:		60	0,8	2,7	4,6	45,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,01	0,02	0,68	0	2,28	20	136	19	11	21	0,69	4	0,35	11
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,01	0,02	0,68	0	2,28	79	136	19	11	22	0,7	12	0,35	11

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция: мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КУРАГОЙ И ИЗЮМОМ;
Номер рецептуры: 54-14з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
свекла	28,1	22,5	0,3	0	1,8	8,7								
курага	3,2	3	0,1	0	1,4	6,2								
изюм	3,1	3	0,1	0	1,8	7,6								
масло подсолнечное	1,8	1,8	0	1,6	0	14,2								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		30	0,5	1,6	5	36,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0	0,01	0,27	0	0,9	7,9	54	7,3	4,3	8,4	0,27	1,6	0,14	4,5
курага	0	0	10,5	0	0,05	0,4	43	4,2	2,7	3,8	0,08	0	0	0
изюм	0	0	0,11	0	0	2,7	21	2,1	1,1	3,4	0,08	0	0,02	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
Выход:	0	0,01	10,9	0	0,95	40	117	14	8,2	16	0,43	5,6	0,16	12

Номер рецептуры: 54-14з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
свекла	56,2	45	0,6	0	3,6	17,3								
курага	6,4	6	0,3	0	2,8	12,5								
изюм	6,1	6	0,1	0	3,6	15,1								
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Выход:		60	1	3,2	10	73,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,01	0,01	0,54	0	1,8	16	108	15	8,6	17	0,55	3,2	0,28	9
курага	0	0,01	21	0	0,1	0,8	86	8,5	5,5	7,6	0,17	0	0	0
изюм	0,01	0	0,22	0	0	5,3	41	4,2	2,2	6,7	0,16	0,1	0,03	14
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,02	0,02	21,8	0	1,9	81	234	28	16	31	0,89	11	0,31	23

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в духовом шкафу до готовности, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке.

Курагу замачивают, промывают проточной водой, измельчают.

Изюм перебирают, очищая от плодоножек, замачивают, просушивают.

В измельченную свеклу добавляют мелко нарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом и солью. Салат укладывают горкой.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Цвет - свекольный; вкус и запах - соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ;**Номер рецептуры: 54-15з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
свекла	28,1	22,5	0,3	0	1,8	8,7								
томатное пюре	8,4	8,4	0,3	0	0,9	4,7								
лук репчатый	6,8	5,4	0,1	0	0,4	2								
сахар-песок	0,3	0,3	0	0	0,3	1,3								
масло подсолнечное	2,4	2,4	0	2,1	0	19								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		30	0,7	2,1	3,4	35,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0	0,01	0,27	0	0,9	7,9	54	7,3	4,3	8,4	0,27	1,6	0,14	4,5
томатное пюре	0	0	10,1	0	0,87	0,6	47	1,5	3,4	5,1	0,15	0	0,05	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,22	0,2	7,8	1,5	0,7	2,7	0,04	0,2	0,02	1,7
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,08	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	10,4	0	2,07	38	109	11	8,4	16	0,46	5,7	0,21	6,2

Номер рецептуры: 54-15з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
томатное пюре	16,8	16,8	0,6	0	1,8	9,5								
лук репчатый	13,5	10,8	0,1	0	0,8	4								
свекла	56,2	45	0,6	0	3,6	17,3								
сахар-песок	0,7	0,7	0	0	0,6	2,5								
масло подсолнечное	4,8	4,8	0	4,2	0	38								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,3	0,3	0	0	0	0,1								
Выход:		60	1,3	4,2	6,8	71,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0,01	0	20,2	0	1,75	1,3	93	3	6,7	10	0,29	0	0,1	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,43	0,3	16	3	1,3	5,5	0,08	0,3	0,05	3,4
свекла	0,01	0,01	0,54	0	1,8	16	108	15	8,6	17	0,55	3,2	0,28	9
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
кислота лимонная	0	0	0,01	0	0,15	0	0,4	0,4	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,01	20,7	0	4,13	76	217	22	17	33	0,93	11	0,43	12

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Свеклу отваривают или запекают в духовом шкафу до готовности, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку (до готовой продукции).

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют с добавлением масла подсолнечного, в конце пассерования добавляют томатное-пюре.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сахар, прогревают и охлаждают.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - густая, однородная; цвет - свекольный; вкус и запах - соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Номер рецептуры: 54-163-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	9	6,6	0,1	0	1	4,6
лук репчатый	5,6	4,5	0,1	0	0,3	1,7
морковь	3,8	3	0	0	0,2	0,9
свекла	5,6	4,5	0,1	0	0,4	1,7
огурец соленый	11,2	9	0,1	0	0,1	0,9
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		30	0,4	2,6	2	33,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,01	0	0,12	0	0,53	0,3	31	0,6	1,3	3,3	0,05	0,3	0,02	2
лук репчатый	0	0	0	0	0,18	0,1	6,5	1,2	0,6	2,3	0,03	0,1	0,02	1,4
морковь	0	0	36	0	0,06	0,5	5	0,7	1	1,4	0,02	0,2	0	1,7
свекла	0	0	0,05	0	0,18	1,6	11	1,5	0,9	1,7	0,05	0,3	0,03	0,9
огурец соленый	0	0	0,27	0	0,18	76	11	1,8	1,1	1,9	0,05	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	22	0	0,2	0	0,1	0	3	0	0
Выход:	0,01	0	36,4	0	1,13	100	64	6,1	4,8	11	0,2	3,9	0,07	5,9

Номер рецептуры: 54-163-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	18	13,2	0,2	0	2	9,2
лук репчатый	11,2	9	0,1	0	0,7	3,3
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	1,8
свекла	11,2	9	0,1	0	0,7	3,5
огурец соленый	22,5	18	0,1	0	0,3	1,8
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:		60	0,6	5,3	4,1	67,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,01	0,01	0,24	0	1,06	0,5	62	1,2	2,6	6,7	0,1	0,7	0,03	4
лук репчатый	0	0	0	0	0,36	0,3	13	2,5	1,1	4,5	0,06	0,3	0,04	2,8
морковь	0	0	72	0	0,12	1	10	1,4	2	2,9	0,04	0,3	0,01	3,3
свекла	0	0	0,11	0	0,36	3,2	22	2,9	1,7	3,4	0,11	0,6	0,06	1,8
огурец соленый	0	0	0,54	0	0,36	152	21	3,6	2,2	3,8	0,09	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0	0,5	0	0,1	0	6	0	0
Выход:	0,01	0,01	72,9	0	2,26	201	128	12	9,7	21	0,4	7,9	0,14	12

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют.

Все овощи, за исключением свеклы, соединяют, заправляют растительным маслом и солью.

Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция: вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах - соответствуют виду овощей.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЧЕРНОСЛИВА

Номер рецептуры: 54-17з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	28,1	22,5	0,3	0	1,6	7,6
чернослив	8	7,5	0,2	0,1	4,3	18,4
сахар-песок	0,6	0,6	0	0	0,6	2,4
Выход:		30	0,5	0,1	6,5	28,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,02	450	0	1,12	4,7	45	6,1	8,6	12	0,16	1,1	0,02	12
чернослив	0	0,01	0,75	0	0,22	0,8	65	6	7,7	6,2	0,22	0	0,02	0,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,03	451	0	1,34	5,5	110	12	16	19	0,38	1,2	0,04	13

Номер рецептуры: 54-17з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	56,2	45	0,6	0	3,1	15,2
сахар-песок	1,2	1,2	0	0	1,2	4,8
чернослив	16,1	15	0,3	0,1	8,6	36,8
Выход:		60	0,9	0,1	12,9	56,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,03	0,03	900	0	2,25	9,5	90	12	17	25	0,32	2,3	0,05	25
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чернослив	0	0,01	1,5	0	0,45	1,5	130	12	15	12	0,45	0,1	0,04	0,6
Выход:	0,03	0,04	902	0	2,7	11	220	24	32	37	0,77	2,3	0,09	25

Технология приготовления:

Чернослив перебирают промывают в теплой воде, замачивают на 20-30 мин. в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и чернослив смешивают в одной емкости и добавляют сахар.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – овощи аккуратно нарезаны; консистенция – сочная; вкус, цвет и запах – свойственные моркови и черносливу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Номер рецептуры: 54-183-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
свекла	31,1	24,9	0,4	0	2	9,6
чернослив	3,9	3,6	0,1	0	1,9	8
масло подсолнечное	1,8	1,8	0	1,6	0	14,2
Выход:		30	0,5	1,6	3,9	31,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0	0,01	0,3	0	1	8,7	60	8,1	4,8	9,3	0,3	1,7	0,15	5
чернослив	0	0	0,22	0	0,04	0,3	26	2,5	3,2	2,6	0,09	0	0,01	0,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,52	0	1,04	9	85	11	8	12	0,39	1,8	0,16	5,1

Номер рецептуры: 54-183-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
свекла	62,2	49,8	0,7	0	4	19,2
чернослив	7,7	7,2	0,2	0	3,8	16,1
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5
Выход:		60	0,9	3,2	7,8	63,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
свекла	0,01	0,02	0,6	0	1,99	17	119	16	9,5	19	0,61	3,5	0,31	10
чернослив	0	0,01	0,43	0	0,09	0,6	52	5,1	6,4	5,2	0,19	0	0,02	0,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,03	1,03	0	2,08	18	171	21	16	24	0,8	3,5	0,33	10

Технология приготовления:

Чернослив перебирают, промывают в теплой воде, замачивают на 20-30 мин. в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в жарочном шкафу до готовности, очищают от кожицы, нарезают тонкой мелкой соломкой.

Смешивают чернослив с нарезанной свеклой, добавляют растительное масло.

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - ингредиенты аккуратно нарезаны; консистенция – сочная; вкус, цвет и запах - свойственные свекле и черносливу.

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ**Номер рецептуры: 54-20з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горошек зеленый консерв.	46,5	30	0,9	0,1	1,8	11,1								
Выход:		30	0,9	0,1	1,8	11,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горошек зеленый консерв.	0,02	0,01	9	0	1,2	82	25	5,3	5,5	16	0,18	0	0,34	0
Выход:	0,02	0,01	9	0	1,2	82	25	5,3	5,5	16	0,18	0	0,34	0

Номер рецептуры: 54-20з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горошек зеленый консерв.	93	60	1,7	0,1	3,5	22,1								
Выход:		60	1,7	0,1	3,5	22,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горошек зеленый консерв.	0,05	0,02	18	0	2,4	164	49	11	11	32	0,37	0	0,69	0
Выход:	0,05	0,02	18	0	2,4	164	49	11	11	32	0,37	0	0,69	0

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна сохранили форму; консистенция: зерна мягкие; цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Температура подачи: не более 14 градусов С.

КУКУРУЗА САХАРНАЯ**Номер рецептуры: 54-21з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
кукуруза консервированная	46,5	30	0,6	0,1	3,1	15,7	
Выход:		30	0,6	0,1	3,1	15,7	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кукуруза консервированная	0	0,01	0,36	0	0,58	91	34	11	3,4	11	0,09	0	0,13	5,4
Выход:	0	0,01	0,36	0	0,58	91	34	11	3,4	11	0,09	0	0,13	5,4

Номер рецептуры: 54-21з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кукуруза консервированная	93	60	1,2	0,2	6,1	31,3
Выход:		60	1,2	0,2	6,1	31,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кукуруза консервированная	0,01	0,02	0,72	0	1,15	182	68	22	6,8	21	0,19	0	0,26	11
Выход:	0,01	0,02	0,72	0	1,15	182	68	22	6,8	21	0,19	0	0,26	11

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна сохранили форму; консистенция: зерна мягкие; цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ СО СВЕКЛОЙ

Номер рецептуры: 54-22з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
томатное пюре	3	3	0,1	0	0,3	1,7
лук репчатый	7,6	6	0,1	0	0,5	2,2
свекла	19,1	15,3	0,2	0	1,2	5,9
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7
лавровый лист	0	0	0	0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	1,2	1,2	0	0	0	0
кислота лимонная	0,3	0,3	0	0	0	0,1
сахар-песок	0,6	0,6	0	0	0,5	2,2
Выход:		30	0,4	2,6	2,5	35,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0	0	3,6	0	0,31	0,2	17	0,5	1,2	1,8	0,05	0	0,02	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,24	0,2	8,8	1,7	0,7	3,1	0,04	0,2	0,03	1,9
свекла	0	0	0,18	0	0,61	5,4	37	5	2,9	5,7	0,19	1,1	0,09	3,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,06	0	0,01	0	0,1	0,2	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,14	0	0,4	0,3	0	0	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	3,84	0	1,31	94	63	8,7	5	11	0,3	13	0,14	4,9

Номер рецептуры: 54-22з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
томатное пюре	6	6	0,2	0	0,6	3,4								
лук репчатый	15,1	12,1	0,2	0	0,9	4,4								
свекла	38,2	30,6	0,4	0	2,5	11,8								
сахар-песок	1,2	1,2	0	0	1,1	4,4								
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5								
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,2								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	2,4	2,4	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,5	0,5	0	0	0	0,1								
Выход:		60	0,8	5,3	5,1	71,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0	0	7,2	0	0,62	0,5	33	1,1	2,4	3,7	0,1	0	0,04	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,48	0,4	18	3,3	1,5	6,1	0,08	0,4	0,05	3,8
свекла	0	0,01	0,37	0	1,22	11	73	10	5,9	11	0,37	2,1	0,19	6,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,11	0	0,01	0	0,3	0,4	0,1	0,1	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0,01	0	0,28	0	0,7	0,6	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	7,69	0	2,61	188	125	17	10	22	0,59	27	0,28	9,9

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают. Вареную свеклу нарезают соломкой, Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют соломкой. Лук, нарезанный соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют свеклу томат пасту и пассеруют ещё 5-7 мин. После этого добавляют лимонную кислоту, соль и кипятят 15-20 мин, в конце варки в маринад добавляют лавровый лист, сахар. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - жидкая; цвет - темно-розовый с кусочками овощей, входящих в рецептуру; вкус и запах - продуктов, входящих в состав.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ**Номер рецептуры: 54-23з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
томатное пюре	4,5	4,5	0,2	0	0,5	2,5
лук репчатый	5,6	4,5	0,1	0	0,3	1,7
морковь	22,5	18	0,2	0	1,1	5,5
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,7
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	3	3	0	0	0	0
кислота лимонная	0,3	0,3	0	0	0	0,1
сахар-песок	1,1	1,1	0	0	1	3,8
Выход:		30	0,5	2,6	2,9	37,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0	0	5,4	0	0,47	0,3	25	0,8	1,8	2,7	0,08	0	0,03	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,18	0,1	6,5	1,2	0,6	2,3	0,03	0,1	0,02	1,4
морковь	0,01	0,01	216	0	0,36	2,9	30	4,3	6	8,6	0,11	0,9	0,02	9,9
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,14	0	0,4	0,3	0	0	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	221	0	1,15	33	62	7	8,4	14	0,22	5	0,07	11

Номер рецептуры: 54-23з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
томатное пюре	9	9	0,3	0	1	5,1
лук репчатый	11,2	9	0,1	0	0,7	3,3
морковь	45	36	0,4	0	2,3	11,1
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,6
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	6	6	0	0	0	0
кислота лимонная	0,5	0,5	0	0	0	0,1
Выход:		60	0,8	5,3	5,9	74,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
томатное пюре	0	0	10,8	0	0,94	0,7	50	1,6	3,6	5,5	0,16	0	0,06	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,36	0,3	13	2,5	1,1	4,5	0,06	0,3	0,04	2,8
морковь	0,02	0,02	432	0	0,72	5,8	60	8,6	12	17	0,22	1,8	0,03	20
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	58	0	0,6	0	0,1	0	7,9	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0,01	0	0,28	0	0,7	0,6	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	443	0	2,3	65	124	14	17	28	0,45	10	0,13	23

Технология приготовления:

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют ещё 7-10 мин. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - жидкая; цвет - темно-красный с кусочками овощей, входящих в рецептуру; вкус и запах - продуктов, входящих в состав.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ**Номер рецептуры: 54-24з-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кабачок	39,4	31,5	0,2	0,1	1,3	6,7
капуста белокочанная	8,2	6,6	0,1	0	0,3	1,6
лук репчатый	4,1	3,3	0	0	0,2	1,2
масло подсолнечное	1,5	1,5	0	1,3	0	11,9
томатное пюре	3,3	3,3	0,1	0	0,4	1,9
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
кислота лимонная	0,3	0,3	0	0	0	0,1
Выход:		30	0,4	1,4	2,2	23,4

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кабачок	0,01	0,01	0,95	0	1,89	0,5	62	4,2	2,5	3,3	0,11	0	0,06	1,4
капуста белокочанная	0	0	0,12	0	1,19	0,7	16	2,8	0,9	1,8	0,03	0,2	0,02	0,7
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,8	0,9	0,4	1,7	0,02	0,1	0,01	1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
томатное пюре	0	0	3,96	0	0,34	0,3	18	0,6	1,3	2	0,06	0	0,02	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	15	0	0,2	0	0	0	2	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,14	0	0,4	0,3	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	5,03	0	3,69	16	102	8,9	5,2	8,8	0,22	2,3	0,11	3,1

Номер рецептуры: 54-24з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кабачок	78,8	63	0,4	0,2	2,6	13,4
капуста белокочанная	16,4	13,2	0,2	0	0,6	3,2
лук репчатый	8,2	6,6	0	0	0,4	2,4
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,8
томатное пюре	6,6	6,6	0,2	0	0,8	3,8
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
кислота лимонная	0,6	0,6	0	0	0	0,2
Выход:		60	0,8	2,8	4,4	46,8

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кабачок	0,02	0,02	1,9	0	3,78	1	124	8,3	4,9	6,6	0,22	0	0,12	2,8
капуста белокочанная	0	0	0,24	0	2,38	1,3	33	5,6	1,8	3,6	0,06	0,4	0,04	1,3
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,6	1,8	0,8	3,3	0,04	0,2	0,02	2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
томатное пюре	0	0	7,92	0	0,68	0,5	37	1,2	2,6	4	0,12	0	0,04	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,28	0	0,7	0,6	0,1	0,1	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	10,1	0	7,38	32	204	18	10	18	0,44	4,6	0,22	6,1

Технология приготовления:

Кабачки моют, очищают от кожицы, запекают в жарочном шкафу, измельчают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с

помощью овощерезательной машины. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатным пюре и маслом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют лимонной кислотой, йодированной солью. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция густая, однородная. Цвет оранжевый. Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Номер рецептуры: 54-25з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
баклажан	39,4	31,5	0,4	0	1,3	6,8								
томатное пюре	3,3	3,3	0,1	0	0,4	1,9								
лук репчатый	4,1	3,3	0	0	0,2	1,2								
масло подсолнечное	1,8	1,8	0	1,6	0	14,2								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,03	0,03	0	0	0	0								
Выход:		30	0,5	1,6	1,9	24,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
баклажан	0,01	0,01	0,57	0	0,63	1,4	62	4,2	2,5	9,3	0,11	0,6	0,08	4,4
томатное пюре	0	0	3,96	0	0,34	0,3	18	0,6	1,3	2	0,06	0	0,02	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,8	0,9	0,4	1,7	0,02	0,1	0,01	1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	15	0	0,2	0	0	0	2	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	4,53	0	1,12	17	85	5,9	4,2	13	0,19	2,8	0,11	5,4

Номер рецептуры: 54-25з-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
баклажан	78,8	63	0,8	0	2,6	13,6								
томатное пюре	6,6	6,6	0,2	0	0,8	3,8								
лук репчатый	8,2	6,6	0	0	0,4	2,4								
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,4								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,06	0,06	0	0	0	0								
Выход:		60	1	3,2	3,8	48,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
баклажан	0,02	0,02	1,14	0	1,26	2,9	124	8,3	4,9	19	0,22	1,3	0,16	8,8
томатное пюре	0	0	7,92	0	0,68	0,5	37	1,2	2,6	4	0,12	0	0,04	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,6	1,8	0,8	3,3	0,04	0,2	0,02	2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	30	0	0,3	0	0,1	0	4,1	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,04	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	9,06	0	2,24	34	171	12	8,4	26	0,38	5,5	0,22	11

Технология приготовления:

Баклажаны моют, удаляют плодоножку и запекают в зарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10-15 минут. Массы соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют лимонной кислотой и солью. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция густая, однородная. Цвет красно-коричневый. Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

ИКРА ОВОЩНАЯ**Номер рецептуры: 54-263-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
морковь	6	4,8	0,1	0	0,3	1,5								
баклажан	14,9	11,9	0,1	0	0,5	2,6								
кабачок	16,7	13,4	0,1	0	0,6	2,9								
капуста белокочанная	8,6	6,9	0,1	0	0,3	1,7								
лук репчатый	4,1	3,3	0	0	0,2	1,2								
томатное пюре	3,3	3,3	0,1	0	0,4	1,9								
масло подсолнечное	1,5	1,5	0	1,3	0	11,9								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		30	0,5	1,3	2,3	23,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0	0	57,6	0	0,1	0,8	8	1,1	1,6	2,3	0,03	0,2	0	2,6
баклажан	0	0	0,21	0	0,24	0,5	24	1,6	0,9	3,5	0,04	0,2	0,03	1,7
кабачок	0	0	0,4	0	0,8	0,2	26	1,8	1,1	1,4	0,05	0	0,02	0,6
капуста белокочанная	0	0	0,12	0	1,24	0,7	17	2,9	1	1,9	0,04	0,2	0,02	0,7
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,8	0,9	0,4	1,7	0,02	0,1	0,01	1
томатное пюре	0	0	3,96	0	0,34	0,3	18	0,6	1,3	2	0,06	0	0,02	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	15	0	0,2	0	0	0	2	0	0
Выход:	0	0	62,3	0	2,85	18	98	9	6,3	13	0,24	2,8	0,1	6,6

Номер рецептуры: 54-263-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
морковь	12	9,6	0,2	0	0,6	3	
баклажан	29,8	23,8	0,2	0	1	5,2	
кабачок	33,4	26,8	0,2	0	1,2	5,8	
капуста белокочанная	17,2	13,8	0,2	0	0,6	3,4	
лук репчатый	8,2	6,6	0	0	0,4	2,4	
томатное пюре	6,6	6,6	0,2	0	0,8	3,8	
масло подсолнечное	3	3	0	2,6	0	23,8	
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0	
Выход:		60	1	2,6	4,6	47,4	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0	0	115	0	0,2	1,5	16	2,3	3,2	4,6	0,06	0,5	0	5,3
баклажан	0	0	0,42	0	0,48	1,1	47	3,1	1,9	7	0,08	0,5	0,06	3,3
кабачок	0	0	0,8	0	1,6	0,4	53	3,5	2,1	2,8	0,1	0	0,04	1,2
капуста белокочанная	0	0	0,24	0	2,48	1,4	34	5,8	1,9	3,7	0,08	0,4	0,04	1,4
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,6	1,8	0,8	3,3	0,04	0,2	0,02	2
томатное пюре	0	0	7,92	0	0,68	0,5	37	1,2	2,6	4	0,12	0	0,04	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	30	0	0,3	0	0,1	0	4,1	0	0
Выход:	0	0	125	0	5,7	35	197	18	13	26	0,48	5,7	0,2	13

Технология приготовления:

Кабачки моют, очищают от кожицы. нарезают кружочками, запекают в жарочном шкафу, измельчают. Баклажаны моют, удаляют плодоножку и запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатным пюре и маслом репчатый лук, морковь и тушат до готовности капусты, затем добавляют кабачки, баклажаны и тушат вместе 15-20 минут, заправляют солью. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Икра уложена горкой. Консистенция мягкая, сочная однородная. Цвет светло-коричневый. Вкус запеченных овощей, пассированного лука и томатов.

3.2 ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ;

Номер рецептуры: 54-1с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мука пшеничная высший сорт	10	10	1	0,1	6,4	30,5								
томатное пюре	6	6	0,2	0	0,6	3,4								
капуста белокочанная	350	280	4,7	0,2	12	69,1								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
петрушка (корень)	2,5	2	0	0	0,2	0,9								
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон	800	800	15	3,5	2,2	100,6								
Выход:		1000	23,1	28,1	28,6	461								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,23	10,1	1,6	1,4	7,5	0,1	0,2	0,53	2,2
томатное пюре	0	0	7,2	0	0,62	0,46	33,4	1,1	2,4	3,7	0,1	0	0,04	0
капуста белокочанная	0,06	0,09	5,04	0	50,4	27,7	697	118	39	76	1,46	8,4	0,74	28
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
петрушка (корень)	0	0	0,02	0	0,28	0,12	5,68	1	0,4	1,3	0,01	0	0	2,2
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,16	525	0	53,8	493	920	187	66	155	2,39	76	1,71	74

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь припускают с маслом и небольшим количеством бульона до полуготовности.

Нашинкованный лук слегка бланшируют и пассируют на масле.

В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, и варят до готовности.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ;
Номер рецептуры: 54-2с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
свекла	200	160	2,3	0,1	12,8	61,5
картофель	108,8	80	1,5	0,3	11,9	56
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8
томатное пюре	30	30	1	0	3,2	16,9
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
морковь	62,5	50	0,6	0	3,1	15,4
петрушка (корень)	2,5	2	0	0	0,2	0,9
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0
кислота лимонная	1	1	0	0	0	0,3
бульон	800	800	15	3,5	2,2	100,6
Выход:		1000	23,5	28,3	50,6	551,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	свекла	0,02	0,05	1,92	0	6,4	55,9	382	52	31	60	1,95	11	0,99
картофель	0,07	0,04	1,44	0	6,4	3,04	377	7	16	40	0,63	4	0,19	24
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,08	0,25	0,2	0	0	0,03	0	0	0
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
томатное пюре	0,01	0,01	36	0	3,12	2,28	167	5,3	12	18	0,52	0	0,18	0
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,03	600	0	1	7,98	83	12	17	24	0,3	2,5	0,04	28
петрушка (корень)	0	0	0,02	0	0,28	0,12	5,68	1	0,4	1,3	0,01	0	0	2,2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
кислота лимонная	0	0	0,02	0	0,52	0,05	1,33	1,2	0,1	0,1	0,01	0	0,01	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,21	673	0	33,8	535	1323	168	96	213	4,35	86	1,98	113

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатную пасту, варят до готовности овощей.

За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ;

Номер рецептуры: 54-3с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	408	300	5,6	1,1	44,5	210,1								
крупа рисовая	20	20	1,3	0,2	13,5	60,7								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
огурец соленый	75	60	0,5	0,1	0,9	6								
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон	750	750	14,1	3,3	2	94,3								
Выход:		1000	23,7	29	68,1	627,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,26	0,17	5,4	0	24	11,4	1414	26	60	151	2,35	15	0,71	90
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,82	16,6	1,4	8,7	26	0,17	0,3	2,66	10
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
огурец соленый	0,01	0,01	1,8	0	1,2	507	70,2	12	7,3	13	0,31	0	0	0
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,32	0,26	520	0	27,7	984	1675	105	99	257	3,55	83	3,77	141

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 мин.

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.
Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ;

Номер рецептуры: 54-4с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	408	300	5,6	1,1	44,5	210,1								
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
огурец соленый	75	60	0,5	0,1	0,9	6								
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон	700	700	13,2	3,1	1,9	88								
Выход:		1000	22,9	28,7	57,9	580,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,26	0,17	5,4	0	24	11,4	1414	26	60	151	2,35	15	0,71	90
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
огурец соленый	0,01	0,01	1,8	0	1,2	507	70,2	12	7,3	13	0,31	0	0	0
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,33	0,28	521	0	42,1	990	1857	138	101	252	3,8	85	1,32	139

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды до готовности (10-15 мин.).

В кипящий бульон кладут капусту, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Настаивают рассольник 10-12 мин.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, капусты и овощей.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ;

Номер рецептуры: 54-5с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	408	300	5,6	1,1	44,5	210,1
крупа рисовая	20	20	1,3	0,2	13,5	60,7
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
картофель	544	400	7,5	1,4	59,3	280,1
говядина I категории	128,8	114	19,9	16,1	0	224,2
яйцо куриное	8,8	8	1	0,8	0,1	11,3
томатное пюре	10	10	0,3	0	1,1	5,6
лук репчатый	62,5	50	0,7	0,1	3,7	18,3
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
петрушка (корень)	12,5	10	0,1	0,1	0,9	4,7
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	2,4	2,4	0	0	0	0
вода	10	10	0	0	0	0
бульон	700	700	13,2	3,1	1,9	88
Выход:		1000	43,2	21,6	69,6	645

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	картофель	0,26	0,17	5,4	0	24	11,4	1414	26	60	151	2,35	15	0,71
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,82	16,6	1,4	8,7	26	0,17	0,3	2,66	10
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
картофель	0,35	0,22	7,2	0	32	15,2	1886	35	80	202	3,13	20	0,94	120
говядина I категории	0,05	0,14	0	0	0	56,3	308	9	22	186	2,68	8,2	0	72
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,18	0	8,15	9,3	3,9	0,8	13	0,17	1,6	2,16	4,4
томатное пюре	0	0	12	0	1,04	0,76	55,6	1,8	4	6,1	0,17	0	0,06	0
лук репчатый	0,02	0,01	0	0	2	1,52	72,6	14	6,1	25	0,35	1,5	0,22	16
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
петрушка (корень)	0,01	0,01	0,12	0	1,4	0,61	28,4	5	1,9	6,4	0,06	0	0,01	11
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	706	0,18	7,8	0,5	1,6	0,06	96	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,45	0,43	512	0,18	37,3	795	2428	87	129	460	6,93	129	3,43	245

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, делят на две части.

Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть лука бланшируют отдельно для добавления в мясо.

Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2-3 раза), добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, соль и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 7-10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15-20 минут, или варят в кастрюле – 15-20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая, фрикадельки – сочные; вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат мяса и овощей.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ;

Номер рецептуры: 54-6с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	272	200	3,8	0,7	29,7	140
яйцо куриное	9,7	8,8	1,1	0,9	0,1	12,4
мука пшеничная высший сорт	30,8	30,8	3,1	0,4	19,6	94
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
масло сливочное	3,5	3,5	0	2,2	0	20,4
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	0,9	0,9	0	0	0	0
вода	45,8	45,8	0	0	0	0
бульон	750	750	14,1	3,3	2	94,3
Выход:		1000	23,1	16,4	57	467,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	картофель	0,17	0,11	3,6	0	16	7,6	943	18	40	101	1,57	10	0,47
яйцо куриное	0	0,03	13,7	0,19	0	8,96	10,2	4,3	0,9	15	0,19	1,8	2,38	4,8
мука пшеничная высший сорт	0,04	0,01	0	0	0	0,7	31,2	4,9	4,3	23	0,32	0,5	1,63	6,8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
масло сливочное	0	0	9,45	0,05	0	0,4	0,87	0,7	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	265	0,07	2,9	0,2	0,6	0,02	36	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,24	0,18	507	0,24	18,4	290	1111	52	64	180	2,7	51	4,73	106

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью.

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 минуты. до готовности добавляют лавровый лист.

Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10 г., закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно.

В тарелки с разложенными клецками наливают суп.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки. клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи – мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ;

Номер рецептуры: 54-7с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	408	300	5,6	1,1	44,5	210,1
крупа рисовая	20	20	1,3	0,2	13,5	60,7
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
картофель	544	400	7,5	1,4	59,3	280,1
макаронные изделия	40	40	4,1	0,5	25,7	123,3
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
масло подсолнечное	10	10	0	8,8	0	79,1
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0
бульон	700	700	13,2	3,1	1,9	88
Выход:		1000	25,8	13,9	92,5	598

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	картофель	0,26	0,17	5,4	0	24	11,4	1414	26	60	151	2,35	15	0,71
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,82	16,6	1,4	8,7	26	0,17	0,3	2,66	10
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
картофель	0,35	0,22	7,2	0	32	15,2	1886	35	80	202	3,13	20	0,94	120
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,91	40,8	6,7	5,6	30	0,56	0,6	0	9,2
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,43	0,26	488	0	34,4	465	2052	69	104	273	4,32	84	1,16	164

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

В кипящий бульон кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированные морковь с

луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ;

Номер рецептуры: 54-8с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)								
	брутто	нетто												
картофель	340	250	4,7	0,9	37,1	175,1								
горох	80	80	15,4	1,4	36	218,5								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
петрушка (корень)	12,5	10	0,1	0,1	0,9	4,7								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон	650	650	12,2	2,9	1,8	81,7								
Выход:		1000	33,4	23	81,4	665,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,22	0,14	4,5	0	20	9,5	1179	22	50	126	1,96	13	0,59	75
горох	0,47	0,1	0,96	0	0	20,1	580	81	74	229	4,73	4,1	9,22	24
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
петрушка (корень)	0,01	0,01	0,12	0	1,4	0,61	28,4	5	1,9	6,4	0,06	0	0,01	11
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,73	0,28	486	0	23,8	479	1912	135	145	402	7,38	80	10	144

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой на масле.

Подготовленный горох кладут в бульон доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные с маслом морковь и петрушку, лук и варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус - свойственный гороху; запах – гороха.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЮ;

Номер рецептуры: 54-9с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	272	200	3,8	0,7	29,7	140								
фасоль	80	80	15,8	1,4	34,2	212,7								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	62,5	50	0,6	0	3,1	15,4								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
бульон	700	700	13,2	3,1	1,9	88								
Выход:		1000	33,9	22,9	72	629,5								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,17	0,11	3,6	0	16	7,6	943	18	40	101	1,57	10	0,47	60
фасоль	0,29	0,12	0	0	0	24,3	730	106	72	334	4,11	9,7	17,5	35
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,03	600	0	1	7,98	83	12	17	24	0,3	2,5	0,04	28
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,49	0,27	604	0	18,6	482	1815	152	134	481	6,37	83	18,2	135

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Подготовленную фасоль кладут в бульон доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, фасоль - в виде цельных, не разваренных зерен; консистенция – картофель, фасоль и овощи – мягкие; цвет бульона – соответствует цвету фасоли; вкус – свойственный фасоли; запах – фасоли.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (КРУПА ПЕРЛОВАЯ);**Номер рецептуры: 54-10с-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность									
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)									
картофель	136	100	1,9	0,4	14,8	70									
крупа перловая	40	40	3,5	0,4	24,4	114,9									
капуста белокочанная	150	120	2	0,1	5,1	29,6									
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7									
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3									
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8									
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2									
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5									
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0									
бульон	850	850	16	3,7	2,3	106,9									
Выход:		1000	25,6	28,9	53,8	577,9									
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,09	0,06	1,8	0	8	3,8	471	8,8	20	50	0,78	5	0,24	30	
крупа перловая	0,03	0,02	0	0	0	3,04	57,1	13	14	112	0,63	0	13,3	0	
капуста белокочанная	0,03	0,04	2,16	0	21,6	11,9	299	51	17	32	0,63	3,6	0,32	12	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7	
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0	
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,19	0,19	516	0	32,1	483	1001	138	73	262	2,76	76	14,2	83	

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Крупу перловую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.

**СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (КРУПА РИСОВАЯ);
Номер рецептуры: 54-11с-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	136	100	1,9	0,4	14,8	70
крупа рисовая	40	40	2,6	0,4	26,9	121,4
капуста белокочанная	150	120	2	0,1	5,1	29,6
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0
бульон	850	850	16	3,7	2,3	106,9
Выход:		1000	24,7	28,9	56,3	584,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)									
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
картофель	0,09	0,06	1,8	0	8	3,8	471	8,8	20	50	0,78	5	0,24	30	
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	3,65	33,2	2,8	17	52	0,35	0,6	5,32	20	
капуста белокочанная	0,03	0,04	2,16	0	21,6	11,9	299	51	17	32	0,63	3,6	0,32	12	
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12	
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22	
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15,2	48,1	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7	
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0	
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,18	0,18	516	0	32,1	483	977	128	77	202	2,48	77	6,28	103	

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук, варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция: картофель, овощи, крупа - мягкие; цвет - бульон светлый, полупрозрачный; запах - овощей и крупы.

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ (ГОРБУША);
Номер рецептуры: 54-12с-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	380,8	280	5,3	1	41,5	196,1
крупа рисовая	20	20	1,3	0,2	13,5	60,7
лук репчатый	40	32	0,4	0,1	2,4	11,7
морковь	80	64	0,8	0,1	4	19,7
петрушка (зелень)	8,8	7	0,2	0	0,5	3,1
горбуша консерв.	180,8	160	31,4	8,2	0	199,2
масло сливочное	15	15	0,1	9,6	0,2	87,3
лавровый лист	0,2	0,2	0	0	0,1	0,5
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0
вода	800	800	0	0	0	0
Выход:		1000	39,5	19,2	62,2	578,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,24	0,16	5,04	0	22,4	10,6	1320	25	56	141	2,19	14	0,66	84
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,82	16,6	1,4	8,7	26	0,17	0,3	2,66	10
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,28	0,97	46,5	8,7	3,9	16	0,22	1	0,14	9,9
морковь	0,03	0,04	768	0	1,28	10,2	106	15	21	31	0,39	3,2	0,06	35
петрушка (зелень)	0	0	39,9	0	4,2	1,81	46,5	15	5,2	5,8	0,12	0,3	0,01	16
горбуша консерв.	0,03	0,18	19,2	17,4	0	844	345	260	78	320	1,25	80	56,3	688
масло сливочное	0	0,01	40,5	0,2	0	1,71	3,73	3,2	0	3,9	0,03	0	0,13	0,4
лавровый лист	0	0	0,37	0	0,04	0,03	0,88	1,5	0,2	0,2	0,07	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,32	0,41	873	17,6	29,2	1312	1886	335	173	545	4,48	159	60	844

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Петрушку (зелень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой с добавлением масла.

Рыбные консервы открывают, рыбу измельчают.

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь, лук, рыбу и варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму; консистенция – овощей, рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус - рыбы, овощей и риса.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ;

Номер рецептуры: 54-13с-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	136	100	1,9	0,4	14,8	70								
капуста белокочанная	246,4	197,1	3,3	0,2	8,4	48,6								
лук репчатый	25	20	0,3	0	1,5	7,3								
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3								
петрушка (зелень)	8,8	7	0,2	0	0,5	3,1								
томат	56,1	44,9	0,5	0,1	1,6	8,8								
масло подсолнечное	17,1	17,1	0	15	0	135,3								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
вода	883	883	0	0	0	0								
Выход:		1000	6,7	15,7	29,3	285,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,8	0	8	3,8	471	8,8	20	50	0,78	5	0,24	30
капуста белокочанная	0,04	0,06	3,55	0	35,5	19,5	491	83	27	53	1,03	5,9	0,52	20
лук репчатый	0,01	0	0	0	0,8	0,61	29,1	5,5	2,4	10	0,14	0,6	0,09	6,2
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
петрушка (зелень)	0	0	39,9	0	4,2	1,81	46,5	15	5,2	5,8	0,12	0,3	0,01	16
томат	0,02	0,01	35,8	0	4,49	1,02	108	5,5	7,8	10	0,35	0,9	0,16	9
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,18	0,15	561	0	53,8	474	1212	133	76	150	2,7	75	1,06	103

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками или кубиками.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, припускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, слегка бланшируют и пассируют на масле.

В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, зелень, припущенные морковь, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, мелко нарезанные томаты и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая;

вкус - капусты в сочетании с овощами; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ;
Номер рецептуры: 54-14с-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3								
картофель	108,8	80	1,5	0,3	11,9	56								
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7								
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7								
морковь	62,5	50	0,6	0	3,1	15,4								
петрушка (зелень)	8,8	7	0,2	0	0,5	3,1								
свекла	200	160	2,3	0,1	12,8	61,5								
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
вода	800	800	0	0	0	0								
Выход:		1000	6,5	18,2	43,8	364,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,08	0,25	0,2	0	0	0,03	0	0	0
картофель	0,07	0,04	1,44	0	6,4	3,04	377	7	16	40	0,63	4	0,19	24
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,03	600	0	1	7,98	83	12	17	24	0,3	2,5	0,04	28
петрушка (зелень)	0	0	39,9	0	4,2	1,81	46,5	15	5,2	5,8	0,12	0,3	0,01	16
свекла	0,02	0,05	1,92	0	6,4	55,9	382	52	31	60	1,95	11	0,99	32
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,16	645	0	34	519	1147	136	85	173	3,77	82	1,62	120

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками).

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением воды.

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, зелень, пассерованный лук с морковью и варят до готовности овощей.

За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая; вкус - кисло-сладкий; запах - приятный, свойственный вареным овощам.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С РИСОМ;**Номер рецептуры: 54-15с-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	139,9	102,9	1,9	0,4	15,3	72,1								
крупа рисовая	40	40	2,6	0,4	26,9	121,4								
лук репчатый	12,5	10	0,1	0	0,7	3,7								
морковь	64,2	51,4	0,6	0	3,2	15,8								
огурец	75	60	0,5	0,1	1,4	7,7								
петрушка (зелень)	8,8	7	0,2	0	0,5	3,1								
масло подсолнечное	8,6	8,6	0	7,6	0	68								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
вода	900	900	0	0	0	0								
Выход:		1000	5,9	8,5	48	291,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,85	0	8,23	3,91	485	9,1	21	52	0,81	5,2	0,24	31
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	3,65	33,2	2,8	17	52	0,35	0,6	5,32	20
лук репчатый	0	0	0	0	0,4	0,3	14,5	2,7	1,2	5,1	0,07	0,3	0,04	3,1
морковь	0,02	0,03	617	0	1,03	8,2	85,3	12	17	25	0,31	2,6	0,05	28
огурец	0,01	0,02	3,6	0	2,4	3,65	70,2	12	7,3	22	0,31	1,8	0,16	10
петрушка (зелень)	0	0	39,9	0	4,2	1,81	46,5	15	5,2	5,8	0,12	0,3	0,01	16
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,12	662	0	16,3	463	735	59	69	163	2,01	71	5,82	109

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками или кубиками.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла и воды.

Огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают.

В кипящую воду кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассированные репчатый лук, зелень и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - овощи сохранили форму; консистенция овощей мягкая, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

СУП СЛИВОЧНЫЙ С РЫБОЙ (ГОРБУША);**Номер рецептуры: 54-16с-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	374	275	5,2	1	40,8	192,6								
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1								
лук репчатый	31,2	25	0,3	0	1,9	9,2								
морковь	31,2	25	0,3	0	1,6	7,7								
горбуша (филе)	169,5	150	28,9	8,6	0	192,8								
масло сливочное	25	25	0,2	15,9	0,3	145,5								
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,3								
соль поваренная йодированная	1,5	1,5	0	0	0	0								
вода	825	825	0	0	0	0								
Выход:		1000	36,9	27,2	47,9	584,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,24	0,15	4,95	0	22	10,5	1296	24	55	139	2,15	14	0,65	83
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	28,5	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
лук репчатый	0,01	0	0	0	1	0,76	36,3	6,8	3	13	0,17	0,8	0,11	7,8
морковь	0,01	0,01	300	0	0,5	3,99	41,5	5,9	8,3	12	0,15	1,3	0,02	14
горбуша (филе)	0,22	0,19	27	0,01	0,54	79,8	417	26	39	261	0,78	75	58,9	645
масло сливочное	0	0,02	67,5	0,33	0	2,85	6,22	5,3	0	6,5	0,04	0	0,22	0,7
лавровый лист	0	0	0,19	0	0,02	0,02	0,44	0,7	0,1	0,1	0,04	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	441	0,11	4,9	0,3	1	0,04	60	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,5	0,46	410	0,34	24,5	568	1889	153	115	491	3,44	158	61,2	765

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют. Рыбное филе припускают с добавлением соли. Готовое филе вынимают.

В процеженный рыбный бульон кладут нарезанный картофель, пассерованные лук и морковь и варят. В конце варки кладут отварное филе горбуши, соль и лавровый лист вводят молоко и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – картофель порезан брусочками или кубиками; консистенция овощей - мягкая; вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат молока, рыбы и овощей.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ;**Номер рецептуры: 54-17с-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	272	200	3,8	0,7	29,7	140
горошек зеленый консерв.	46,5	30	0,9	0,1	1,8	11,1
капуста белокочанная	100	80	1,4	0,1	3,4	19,7
лук репчатый	50	40	0,5	0,1	3	14,7
морковь	50	40	0,5	0	2,5	12,3
масло подсолнечное	20	20	0	17,6	0	158,2
соль поваренная йодированная	5	5	0	0	0	0
вода	750	750	0	0	0	0
Выход:		1000	7,1	18,6	40,4	356

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,17	0,11	3,6	0	16	7,6	943	18	40	101	1,57	10	0,47	60
горошек зеленый консерв.	0,02	0,01	9	0	1,2	82,1	24,7	5,3	5,5	16	0,18	0	0,34	0
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,44	0	14,4	7,9	199	34	11	22	0,42	2,4	0,21	8
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,6	1,22	58,1	11	4,9	20	0,28	1,2	0,18	12
морковь	0,02	0,02	480	0	0,8	6,38	66,4	9,5	13	19	0,24	2	0,04	22
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	1471	0,37	16	1	3,3	0,13	200	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,24	0,18	494	0	34	1576	1292	93	76	182	2,82	216	1,24	102

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой с добавлением масла. В кипящий воду кладут нарезанную капусту, доводят до кипения и варят 10 мин, затем закладывают картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук, зеленый горошек, томатную пасту. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая; вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат овощей.

СВЕКОЛЬНИК;**Номер рецептуры: 54-18с-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	265,4	195,1	3,7	0,7	28,9	136,6								
томатное пюре	36,1	36,1	1,2	0	3,9	20,4								
лук репчатый	48,8	39	0,5	0,1	2,9	14,3								
морковь	24,4	19,5	0,2	0	1,2	6								
свекла	243,9	195,1	2,8	0,2	15,6	75,1								
сметана	24,4	24,4	0,6	3,2	0,8	34,6								
масло подсолнечное	19,5	19,5	0	17,2	0	154,4								
лавровый лист	0	0	0	0	0	0,1								
соль поваренная йодированная	4,9	4,9	0	0	0	0								
вода	682,9	682,9	0	0	0	0								
Выход:		1000	9	21,4	53,3	441,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,17	0,11	3,51	0	15,6	7,41	920	17	39	98	1,53	9,8	0,46	59
томатное пюре	0,01	0,01	43,3	0	3,75	2,74	201	6,4	14	22	0,63	0	0,22	0
лук репчатый	0,01	0,01	0	0	1,56	1,19	56,7	11	4,8	20	0,27	1,2	0,17	12
морковь	0,01	0,01	234	0	0,39	3,11	32,4	4,6	6,5	9,3	0,12	1	0,02	11
свекла	0,03	0,06	2,34	0	7,8	68,2	466	64	37	73	2,38	14	1,2	39
сметана	0,01	0,02	15,7	0	0,04	7,41	23,5	19	1,9	13	0,04	2,2	0,09	3,4
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,09	0	0,01	0,01	0,21	0,4	0,1	0,1	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	1435	0,36	16	0,9	3,2	0,12	195	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,24	0,22	299	0	29,2	1525	1700	137	105	239	5,11	223	2,16	124

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают брусочками (кубиками). Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают картофель, вареную свеклу, пассерованный лук с морковью, томатную пасту, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – бульон темно-розового цвета, на поверхности жидкой части сметана, форма овощей сохранена, консистенция мягкая; вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат овощей.

3.3 БЛЮДА ИЗ КРУП - КАШИ

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ;

Номер рецептуры: 54-1к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа кукурузная	24	24	1,9	0,3	15,5	71,8								
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	40,8	40,8	0	0	0	0								
Выход:		120	3,5	3,5	19,7	124,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,02	0,01	4,75	0	0	1,3	29	4,2	6,3	23	0,56	0	3,59	0
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	73	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,08	20,8	0,04	0,31	201	103	70	14	71	0,64	29	4,68	12

Номер рецептуры: 54-1к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа кукурузная	30	30	2,3	0,3	19,4	89,7								
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1								
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2								
масло сливочное	3,8	3,8	0	2,4	0	21,8								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	51	51	0	0	0	0								
Выход:		150	4,3	4,4	24,7	155,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,03	0,02	5,94	0	0	1,6	37	5,3	7,8	28	0,7	0	4,49	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	91	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	10,1	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,11	26	0,05	0,39	251	129	88	17	89	0,81	37	5,84	15

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ;

Номер рецептуры: 54-2к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа кукурузная	34,2	34,2	2,7	0,4	22,1	102,3								
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9								
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5								
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	39	39	0	0	0	0								
Выход:		120	4,3	5,5	26,4	172,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,03	0,02	6,77	0	0	1,8	42	6	8,9	32	0,8	0	5,12	0
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	73	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,1	30,9	0,08	0,31	202	116	73	16	81	0,88	29	6,23	12

Номер рецептуры: 54-2к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа кукурузная	42,8	42,8	3,3	0,5	27,6	127,9								
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1								
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2								
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	48,8	48,8	0	0	0	0								
Выход:		150	5,4	7	33	215,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,04	0,02	8,46	0	0	2,3	52	7,5	11	41	1	0	6,4	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	91	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,12	38,6	0,1	0,39	252	145	91	20	102	1,11	37	7,79	15

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С КУРАГОЙ;**Номер рецептуры: 54-3к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупя кукурузная	32,6	32,6	2,5	0,3	21	97,4
курага	6,1	5,7	0,3	0	2,7	11,9
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	37,1	37,1	0	0	0	0
Выход:		120	4,4	5,2	27,9	176,3

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупя кукурузная	0,03	0,02	6,45	0	0	1,7	40	5,7	8,5	31	0,77	0	4,87	0
курага	0	0,01	20	0	0,09	0,7	81	8,1	5,2	7,3	0,16	0	0	0
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,11	49,4	0,07	0,39	193	192	77	21	85	1	28	5,93	12

Номер рецептуры: 54-3к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупя кукурузная	40,7	40,7	3,2	0,4	26,3	121,8
курага	7,6	7,1	0,3	0	3,3	14,8
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	46,4	46,4	0	0	0	0
Выход:		150	5,5	6,6	34,7	220,4

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупя кукурузная	0,04	0,02	8,06	0	0	2,2	50	7,2	11	39	0,96	0	6,09	0
курага	0,01	0,01	25	0	0,11	0,9	102	10	6,5	9,1	0,2	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,13	61,8	0,09	0,48	241	240	97	26	106	1,26	35	7,41	14

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; цвет - желтый, вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураге.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С ИЗЮМОМ;**Номер рецептуры: 54-4к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа кукурузная	32,6	32,6	2,5	0,3	21	97,4
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	37,1	37,1	0	0	0	0
Выход:		120	4,2	5,2	28,6	178,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,03	0,02	6,45	0	0	1,7	40	5,7	8,5	31	0,77	0	4,87	0
изюм	0,01	0	0,21	0	0	5,1	39	4	2,1	6,4	0,15	0,1	0,03	13
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,1	29,6	0,07	0,3	197	150	73	18	84	0,99	28	5,96	25

Номер рецептуры: 54-4к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа кукурузная	40,7	40,7	3,2	0,4	26,3	121,8
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	46,4	46,4	0	0	0	0
Выход:		150	5,4	6,6	35,7	223,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,04	0,02	8,06	0	0	2,2	50	7,2	11	39	0,96	0	6,09	0
изюм	0,01	0	0,26	0	0	6,4	49	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,12	37	0,09	0,37	247	187	91	22	105	1,25	35	7,45	31

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, перемешивают.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ С КЛЮКВОЙ;

Номер рецептуры: 54-5к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа кукурузная	32,6	32,6	2,5	0,3	21	97,4
клюква	6,1	5,7	0	0	0,2	1
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	37,1	37,1	0	0	0	0
Выход:		120	4,1	5,2	25,4	165,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,03	0,02	6,45	0	0	1,7	40	5,7	8,5	31	0,77	0	4,87	0
клюква	0	0	0	0	0,34	0	5,6	0,7	0,8	0,6	0,03	0	0,01	0,6
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,1	29,4	0,07	0,64	192	116	70	16	78	0,87	28	5,94	12

Номер рецептуры: 54-5к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа кукурузная	40,7	40,7	3,2	0,4	26,3	121,8								
клюква	7,6	7,1	0	0	0,2	1,2								
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4								
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8								
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6								
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0								
вода	46,4	46,4	0	0	0	0								
Выход:		150	5,2	6,6	31,6	206,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа кукурузная	0,04	0,02	8,06	0	0	2,2	50	7,2	11	39	0,96	0	6,09	0
клюква	0	0	0	0	0,43	0,1	7,1	0,9	0,9	0,7	0,04	0	0,01	0,7
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,12	36,8	0,09	0,8	240	145	87	20	98	1,1	35	7,42	15

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 15-20 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределены ягоды; консистенция - однородная, вязкая, держится горкой, зерна мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и клюквы.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ;**Номер рецептуры: 54-6к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	30	30	3,2	0,9	18,2	93,4
молоко	62,4	62,4	1,7	1,4	2,7	30,1
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	31,2	31,2	0	0	0	0
Выход:		120	4,9	6,1	22,6	164,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,09	0,01	0,54	0	0	2,3	53	7,1	22	61	0,7	1,4	0,71	8,4
молоко	0,02	0,07	8,24	0	0,32	24	76	66	7,6	49	0,05	5,6	1,1	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,09	25	0,08	0,32	203	130	76	29	112	0,78	31	1,86	21

Номер рецептуры: 54-6к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	37,5	37,5	4,1	1,1	22,7	116,8
молоко	78	78	2,1	1,7	3,4	37,6
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	39	39	0	0	0	0
Выход:		150	6,3	7,6	28,2	206,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,11	0,01	0,67	0	0	2,9	66	8,9	27	76	0,88	1,7	0,89	11
молоко	0,02	0,09	10,3	0	0,41	30	95	82	9,5	61	0,07	7	1,37	16
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,11	31,2	0,1	0,41	254	162	95	37	140	0,99	39	2,33	26

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают.

В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ;**Номер рецептуры: 54-7к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	28,6	28,6	3,1	0,8	17,3	89
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4
молоко	59,4	59,4	1,6	1,3	2,6	28,6
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	29,7	29,7	0	0	0	0
Выход:		120	4,8	5,7	25	171,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,09	0,01	0,51	0	0	2,2	50	6,8	21	58	0,67	1,3	0,68	8
изюм	0,01	0	0,21	0	0	5,1	39	4	2,1	6,4	0,15	0,1	0,03	13
молоко	0,02	0,07	7,84	0	0,31	23	72	63	7,2	47	0,05	5,4	1,05	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	0,09	24	0,07	0,31	199	163	77	30	113	0,89	30	1,81	33

Номер рецептуры: 54-7к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,9	1	21,6	111,2
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
молоко	74,3	74,3	2	1,6	3,2	35,8
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	37,1	37,1	0	0	0	0
Выход:		150	6,2	7,2	31,1	214,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,11	0,01	0,64	0	0	2,7	63	8,5	26	72	0,84	1,6	0,85	10
изюм	0,01	0	0,26	0	0	6,4	49	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
молоко	0,02	0,09	9,81	0	0,39	28	90	78	9,1	58	0,06	6,7	1,31	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,11	30	0,09	0,39	248	204	96	38	141	1,13	37	2,26	42

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают.

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, перемешивают.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С КУРАГОЙ;

Номер рецептуры: 54-8к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа пшеничная	28,6	28,6	3,1	0,8	17,3	89								
курага	6,1	5,7	0,3	0	2,7	11,9								
молоко	59,4	59,4	1,6	1,3	2,6	28,6								
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2								
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	29,7	29,7	0	0	0	0								
Выход:		120	5	5,7	24,3	169								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,09	0,01	0,51	0	0	2,2	50	6,8	21	58	0,67	1,3	0,68	8
курага	0	0,01	20	0	0,09	0,7	81	8,1	5,2	7,3	0,16	0	0	0
молоко	0,02	0,07	7,84	0	0,31	23	72	63	7,2	47	0,05	5,4	1,05	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,1	43,8	0,07	0,4	194	205	81	33	114	0,9	30	1,78	20

Номер рецептуры: 54-8к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,9	1	21,6	111,2
курага	7,6	7,1	0,3	0	3,3	14,8
молоко	74,3	74,3	2	1,6	3,2	35,8
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	37,1	37,1	0	0	0	0
Выход:		150	6,3	7,2	30,1	211,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,11	0,01	0,64	0	0	2,7	63	8,5	26	72	0,84	1,6	0,85	10
курага	0,01	0,01	25	0	0,11	0,9	102	10	6,5	9,1	0,2	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,81	0	0,39	28	90	78	9,1	58	0,06	6,7	1,31	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,12	54,7	0,09	0,5	243	256	101	42	142	1,14	37	2,22	25

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают.

Курагу перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.

В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.

За 10 минут до готовности добавляют курагу, перемешивают.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша мягкая, однородная, в каше равномерно распределена курага; консистенция - мягкая, однородная; цвет - желтоватый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ;

Номер рецептуры: 54-9к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа овсяная	30	30	3,5	1,6	16,2	93,3
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	36	36	0	0	0	0
Выход:		120	5,1	6,7	20,5	163,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,11	0,03	0	0	0	8	90	17	30	91	1,02	1,4	7,63	25
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	73	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,11	24,1	0,08	0,31	208	164	84	38	140	1,1	31	8,74	37

Номер рецептуры: 54-9к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа овсяная	37,5	37,5	4,3	2	20,3	116,7								
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1								
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2								
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	45	45	0	0	0	0								
Выход:		150	6,4	8,5	25,7	204,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,13	0,03	0	0	0	10	113	21	38	114	1,27	1,7	9,54	32
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	91	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,15	0,13	30,2	0,1	0,39	260	206	104	47	175	1,38	38	10,9	47

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет, добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С ИЗЮМОМ;

Номер рецептуры: 54-10к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа овсяная	28,6	28,6	3,3	1,5	15,5	88,9
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	34,3	34,3	0	0	0	0
Выход:		120	5	6,4	23,1	170,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,1	0,03	0	0	0	7,6	86	16	29	87	0,97	1,3	7,27	24
изюм	0,01	0	0,21	0	0	5,1	39	4	2,1	6,4	0,15	0,1	0,03	13
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,11	23,2	0,07	0,3	203	196	84	38	140	1,19	29	8,36	49

Номер рецептуры: 54-10к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа овсяная	35,7	35,7	4,1	1,9	19,3	111,1
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	42,9	42,9	0	0	0	0
Выход:		150	6,3	8,1	28,7	212,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,13	0,03	0	0	0	9,5	107	20	36	108	1,21	1,6	9,08	30
изюм	0,01	0	0,26	0	0	6,4	49	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,13	29	0,09	0,37	254	245	104	47	175	1,5	37	10,4	61

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ;
Номер рецептуры: 54-11к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа овсяная	28,6	28,6	3,3	1,5	15,5	88,9								
курага	6,1	5,7	0,3	0	2,7	11,9								
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5								
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2								
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
вода	34,3	34,3	0	0	0	0								
Выход:		120	5,2	6,4	22,4	167,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,1	0,03	0	0	0	7,6	86	16	29	87	0,97	1,3	7,27	24
курага	0	0,01	20	0	0,09	0,7	81	8,1	5,2	7,3	0,16	0	0	0
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	0,12	43	0,07	0,39	199	238	88	41	141	1,2	29	8,33	36

Номер рецептуры: 54-11к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа овсяная	35,7	35,7	4,1	1,9	19,3	111,1								
курага	7,6	7,1	0,3	0	3,3	14,8								
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4								
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8								
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6								
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0								
вода	42,9	42,9	0	0	0	0								
Выход:		150	6,4	8,1	27,7	209,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа овсяная	0,13	0,03	0	0	0	9,5	107	20	36	108	1,21	1,6	9,08	30
курага	0,01	0,01	25	0	0,11	0,9	102	10	6,5	9,1	0,2	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,14	53,7	0,09	0,48	249	298	109	51	176	1,51	37	10,4	44

Технология приготовления:

Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет - серовато белый; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КЛЮКВОЙ;

Номер рецептуры: 54-12к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупя овсяная	28,6	28,6	3,3	1,5	15,5	88,9
клюква	6,1	5,7	0	0	0,2	1
молоко	57,1	57,1	1,6	1,3	2,5	27,5
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	34,3	34,3	0	0	0	0
Выход:		120	4,9	6,4	19,9	156,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупя овсяная	0,1	0,03	0	0	0	7,6	86	16	29	87	0,97	1,3	7,27	24
клюква	0	0	0	0	0,34	0	5,6	0,7	0,8	0,6	0,03	0	0,01	0,6
молоко	0,02	0,07	7,54	0	0,3	22	69	60	7	45	0,05	5,1	1,01	11
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	0,11	23	0,07	0,64	198	162	80	37	134	1,07	29	8,34	36

Номер рецептуры: 54-12к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупя овсяная	35,7	35,7	4,1	1,9	19,3	111,1
клюква	7,6	7,1	0	0	0,2	1,2
молоко	71,4	71,4	1,9	1,6	3,1	34,4
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	42,9	42,9	0	0	0	0
Выход:		150	6,1	8,1	24,6	196,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупя овсяная	0,13	0,03	0	0	0	9,5	107	20	36	108	1,21	1,6	9,08	30
клюква	0	0	0	0	0,43	0,1	7,1	0,9	0,9	0,7	0,04	0	0,01	0,7
молоко	0,02	0,09	9,43	0	0,37	27	87	75	8,7	56	0,06	6,4	1,26	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,15	0,13	28,7	0,09	0,8	248	203	100	46	167	1,35	37	10,4	45

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают.

Крупы перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена клюква; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши и клюкве.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ;

Номер рецептуры: 54-13к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупя пшеничная	30	30	3,1	0,3	18,7	90,1
молоко	63,6	63,6	1,7	1,4	2,8	30,6
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	32,4	32,4	0	0	0	0
Выход:		120	4,8	5,5	23,2	162,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупя пшеничная	0,06	0,02	0	0	0	3,9	57	11	16	72	1,23	0	18,7	0
молоко	0,02	0,08	8,4	0	0,33	24	77	67	7,8	50	0,06	5,7	1,12	13
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,11	24,6	0,08	0,33	205	136	81	24	124	1,32	30	19,8	13

Номер рецептуры: 54-13к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	37,5	37,5	3,9	0,4	23,4	112,6
молоко	79,5	79,5	2,2	1,7	3,5	38,3
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	40,5	40,5	0	0	0	0
Выход:		150	6,2	6,9	29	202,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,08	0,03	0	0	0	4,8	72	13	20	90	1,53	0	23,3	0
молоко	0,02	0,1	10,5	0	0,41	30	96	84	9,7	62	0,07	7,2	1,4	16
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,1	0,14	30,7	0,1	0,41	257	170	101	29	155	1,64	37	24,8	16

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают. В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна полностью набухшие, мягкие консистенция: мягкая, однородная; цвет: от кремового до желтоватого; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ С ИЗЮМОМ;**Номер рецептуры: 54-14к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	28,6	28,6	3	0,3	17,8	85,8
изюм	5,8	5,7	0,1	0	3,4	14,4
молоко	60,6	60,6	1,7	1,3	2,6	29,2
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	30,9	30,9	0	0	0	0
Выход:		120	4,8	5,2	25,5	168,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,06	0,02	0	0	0	3,7	55	10	15	69	1,17	0	17,8	0
изюм	0,01	0	0,21	0	0	5,1	39	4	2,1	6,4	0,15	0,1	0,03	13
молоко	0,02	0,07	8	0	0,31	23	73	64	7,4	47	0,05	5,5	1,07	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,09	0,1	23,6	0,07	0,31	201	169	81	24	124	1,39	28	18,9	26

Номер рецептуры: 54-14к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,7	0,4	22,3	107,2
изюм	7,3	7,1	0,2	0	4,3	18
молоко	75,7	75,7	2,1	1,7	3,3	36,5
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	38,6	38,6	0	0	0	0
Выход:		150	6,1	6,7	31,9	211,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,08	0,03	0	0	0	4,6	68	13	19	86	1,46	0	22,2	0
изюм	0,01	0	0,26	0	0	6,4	49	5	2,6	8	0,19	0,1	0,04	17
молоко	0,02	0,09	9,99	0	0,39	29	92	80	9,2	59	0,07	6,8	1,33	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,13	29,5	0,09	0,39	251	211	101	31	155	1,76	35	23,7	32

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют изюм, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределен изюм; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и изюма.

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ С КУРАГОЙ;**Номер рецептуры: 54-15к-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	28,6	28,6	3	0,3	17,8	85,8
курага	6,1	5,7	0,3	0	2,7	11,9
молоко	60,6	60,6	1,7	1,3	2,6	29,2
сахар-песок	1,7	1,7	0	0	1,6	6,2
масло сливочное	5,7	5,7	0	3,6	0,1	33,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	30,9	30,9	0	0	0	0
Выход:		120	5	5,2	24,8	166,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,06	0,02	0	0	0	3,7	55	10	15	69	1,17	0	17,8	0
курага	0	0,01	20	0	0,09	0,7	81	8,1	5,2	7,3	0,16	0	0	0
молоко	0,02	0,07	8	0	0,31	23	73	64	7,4	47	0,05	5,5	1,07	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	15,4	0,07	0	0,7	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	168	0	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,11	43,4	0,07	0,4	196	211	85	28	125	1,4	28	18,9	12

Номер рецептуры: 54-15к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	35,7	35,7	3,7	0,4	22,3	107,2
курага	7,6	7,1	0,3	0	3,3	14,8
молоко	75,7	75,7	2,1	1,7	3,3	36,5
сахар-песок	2,1	2,1	0	0	1,9	7,8
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,6	0,1	41,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	38,6	38,6	0	0	0	0
Выход:		150	6,2	6,7	30,9	207,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,08	0,03	0	0	0	4,6	68	13	19	86	1,46	0	22,2	0
курага	0,01	0,01	25	0	0,11	0,9	102	10	6,5	9,1	0,2	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,99	0	0,39	29	92	80	9,2	59	0,07	6,8	1,33	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	210	0,1	2,3	0,1	0,5	0,02	29	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,14	54,3	0,09	0,5	245	264	106	35	156	1,77	35	23,6	15

Технология приготовления:*Курагу перебирают, распаривают в небольшом количестве воды, измельчают.**Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), после промывания ошпаривают.*

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 10 минут до готовности добавляют курагу, растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные, в каше равномерно распределена курага; консистенция - однородная, вязкая, зерна – мягкие; вкус и запах - соответствуют наименованию каши и кураги.

КАША "ДРУЖБА";

Номер рецептуры: 54-16к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	9	9	0,6	0,1	6,1	27,3
крупа пшеничная	6,6	6,6	0,7	0,2	4	20,6
молоко	61,2	61,2	1,7	1,3	2,7	29,5
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	42	42	0	0	0	0
Выход:		120	3	3,5	14,4	101,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0	0	0	0	0,8	7,5	0,6	3,9	12	0,08	0,1	1,2	4,5
крупа пшеничная	0,02	0	0,12	0	0	0,5	12	1,6	4,8	13	0,16	0,3	0,16	1,9
молоко	0,02	0,07	8,08	0	0,32	23	74	65	7,5	48	0,05	5,5	1,08	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,07	16,3	0,04	0,32	201	94	69	16	74	0,32	30	2,47	19

Номер рецептуры: 54-16к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	11,2	11,2	0,7	0,1	7,6	34,2
крупа пшеничная	8,2	8,2	0,9	0,2	5	25,7
молоко	76,5	76,5	2,1	1,7	3,3	36,9
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2
масло сливочное	3,8	3,8	0	2,4	0	21,8
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	52,5	52,5	0	0	0	0
Выход:		150	3,7	4,4	17,9	126,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0	0	0	0	1	9,3	0,8	4,9	15	0,1	0,2	1,49	5,6
крупа пшеничная	0,02	0	0,15	0	0	0,6	14	2	6	17	0,19	0,4	0,2	2,3
молоко	0,02	0,09	10,1	0	0,4	29	93	81	9,3	60	0,07	6,9	1,35	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	10,1	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,09	20,4	0,05	0,4	252	118	87	20	93	0,4	37	3,07	23

Технология приготовления:

Пишено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пишено после промывания ошпаривают.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Пишеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности.

Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.

За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ;

Номер рецептуры: 54-17к-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа гречневая ядрица	80	80	9,5	2,3	41,6	225,1
молоко	700	700	19,1	15,4	30,6	337,2
сахар-песок	8	8	0	0	7,3	29,1
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0
вода	300	300	0	0	0	0
Выход:		1000	28,7	24,1	79,6	649,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая ядрица	0,25	0,13	0,96	0	0	1,8	252	14	139	207	4,66	2,6	4,01	18
молоко	0,2	0,84	92,4	0	3,64	266	848	739	85	548	0,61	63	12,3	140
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,5	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,45	0,98	120	0,13	3,64	563	###	759	225	759	5,34	106	16,4	159

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупа хорошо набухла, но не разварилась; консистенция, цвет, вкус и запах соответствуют наименованию супа.

СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ;

Номер рецептуры: 54-18к-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крупа рисовая	80	80	5,3	0,7	53,9	242,9								
молоко	700	700	19,1	15,4	30,6	337,2								
сахар-песок	8	8	0	0	7,3	29,1								
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2								
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0								
вода	300	300	0	0	0	0								
Выход:		1000	24,5	22,5	91,9	667,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,05	0,03	0	0	0	7,3	66	5,6	35	104	0,7	1,1	10,6	40
молоко	0,2	0,84	92,4	0	3,64	266	848	739	85	548	0,61	63	12,3	140
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,5	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,25	0,88	119	0,13	3,64	569	917	750	120	656	1,38	104	23	180

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупа хорошо набухла, но не разварилась; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ;

Номер рецептуры: 54-19к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	80	80	8,3	0,9	51,3	246,6
молоко	700	700	19,1	15,4	30,6	337,2
сахар-песок	8	8	0	0	7,3	29,1
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0
вода	300	300	0	0	0	0
Выход:		1000	27,5	22,7	89,3	671,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,1	0,03	0	0	0	1,8	82	13	11	61	1,11	1,2	0	18
молоко	0,2	0,84	92,4	0	3,64	266	848	739	85	548	0,61	63	12,3	140
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,5	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,3	0,88	119	0,13	3,64	563	933	758	97	612	1,79	104	12,4	159

Технология приготовления:

Макаронные варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают.

Полуготовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности помешивая.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ;

Номер рецептуры: 54-20к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа гречневая ядрица	22,8	22,8	2,7	0,7	11,8	64,1
молоко	57,6	57,6	1,6	1,3	2,5	27,7
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	38,4	38,4	0	0	0	0
Выход:		120	4,3	3,5	15,9	112,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая ядрица	0,07	0,04	0,27	0	0	0,5	72	4	40	59	1,33	0,8	1,14	5,2
молоко	0,02	0,07	7,6	0	0,3	22	70	61	7	45	0,05	5,2	1,01	12
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,09	0,11	14,4	0,03	0,3	199	142	67	47	105	1,4	30	2,17	17

Номер рецептуры: 54-20к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа гречневая ядрица	28,5	28,5	3,4	0,8	14,8	80,2
молоко	72	72	2	1,6	3,1	34,7
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	48	48	0	0	0	0
Выход:		150	5,4	4,3	19,9	140,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая ядрица	0,09	0,05	0,34	0	0	0,7	90	5	50	74	1,66	0,9	1,43	6,6
молоко	0,02	0,09	9,5	0	0,37	27	87	76	8,8	56	0,06	6,5	1,27	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,14	17,9	0,04	0,37	249	178	84	59	132	1,76	37	2,73	21

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ;

Номер рецептуры: 54-21к-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	18,5	18,5	1,2	0,2	12,4	56,1
молоко	70,8	70,8	1,9	1,6	3,1	34,1
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	34,8	34,8	0	0	0	0
Выход:		120	3,1	3,3	17,1	110,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	1,7	15	1,3	8	24	0,16	0,3	2,46	9,2
молоко	0,02	0,08	9,35	0	0,37	27	86	75	8,6	55	0,06	6,4	1,25	14
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	15,8	0,03	0,37	205	102	79	17	81	0,24	31	3,73	23

Номер рецептуры: 54-21к-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	23,1	23,1	1,5	0,2	15,6	70,1
молоко	88,5	88,5	2,4	1,9	3,9	42,6
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	43,5	43,5	0	0	0	0
Выход:		150	3,9	4	21,5	138,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,01	0,01	0	0	0	2,1	19	1,6	10	30	0,2	0,3	3,07	12
молоко	0,03	0,11	11,7	0	0,46	34	107	93	11	69	0,08	8	1,56	18
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,12	19,8	0,04	0,46	257	127	98	21	101	0,32	38	4,66	29

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебрать, промыть под проточной водой, засыпать в кипящее молоко с водой, варить при периодическом помешивании пока зерна крупы не набухнут, затем добавить соль, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – белый; вкус и запах – каши и масла.

3.4 ГАРНИРЫ

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ;

Номер рецептуры: 54-1г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	40,8	40,8	4,2	0,5	26,2	125,8
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	244,8	244,8	0	0	0	0
Выход:		120	4,3	3,9	26,2	157,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,02	0	0	0	0,9	42	6,8	5,7	31	0,57	0,6	0	9,4
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,02	14,7	0,07	0	119	43	9,3	5,8	33	0,58	17	0,05	9,5

Номер рецептуры: 54-1г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	51	51	5,3	0,6	32,7	157,2
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	306	306	0	0	0	0
Выход:		150	5,4	4,9	32,8	196,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,06	0,02	0	0	0	1,2	52	8,5	7,1	39	0,71	0,8	0	12
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,7	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,03	18,4	0,09	0	149	54	12	7,2	41	0,73	21	0,06	12

Технология приготовления:

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 растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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 со вкусом сливочного масла.

**МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ;
Номер рецептуры: 54-2г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	29,4	29,4	3,0	0,3	18,9	90,7
горошек зеленый консерв.	7,5	6,6	0,2	0	0,4	2,5
томатное пюре	7,2	7,2	0,2	0	0,8	4,1
морковь	21,0	16,8	0,2	0	1,0	5,2
укроп	0,7	0,6	0	0	0	0,2
масло сливочное	7,2	7,2	0,1	4,6	0,1	41,9
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	176,4	176,4	0	0	0	0
Выход:		120	3,8	4,9	21,2	144,6

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,7	30	4,9	4,1	22	0,41	0,4	0	6,8
горошек зеленый консерв.	0,01	0	1,99	0	0,26	18	5,5	1,2	1,2	3,6	0,04	0	0,07	0
томатное пюре	0	0	8,64	0	0,75	0,5	40	1,3	2,9	4,4	0,13	0	0,05	0
морковь	0,01	0,01	202	0	0,34	2,7	28	4	5,6	8	0,1	0,8	0,02	9,2
укроп	0	0	2,88	0	0,26	0,2	1,8	1,3	0,4	0,5	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	19,4	0,1	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,02	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,02	235	0,1	1,61	141	107	15	14	41	0,71	17	0,22	16

Номер рецептуры: 54-2г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	36,8	36,8	3,8	0,4	23,6	113,4
горошек зеленый консерв.	9,4	8,3	0,2	0	0,5	3,1
томатное пюре	9	9	0,3	0	1	5,1
морковь	26,2	21	0,3	0	1,3	6,5
укроп	0,9	0,8	0	0	0	0,3
масло сливочное	9	9	0,1	5,7	0,1	52,4
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	220,5	220,5	0	0	0	0
Выход:		150	4,7	6,1	26,5	180,8

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	0,8	37,6	6,2	5,1	28	0,51	0,6	0	8,5
горошек зеленый консерв.	0,01	0	2,49	0	0,33	23	6,82	1,5	1,5	4,5	0,05	0	0,09	0
томатное пюре	0	0	10,8	0	0,94	0,7	50,1	1,6	3,6	5,5	0,16	0	0,06	0
морковь	0,01	0,01	252	0	0,42	3,4	34,9	5	6,9	10	0,13	1,1	0,02	12
укроп	0	0	3,6	0	0,32	0,3	2,22	1,6	0,5	0,7	0,01	0	0,02	0,1
масло сливочное	0	0,01	24,3	0,12	0	1	2,24	1,9	0	2,4	0,02	0	0,08	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,03	293	0,12	2,01	176	134	19	18	51	0,89	22	0,27	20

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5-7 минут.

Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают.

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, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 минут, охлаждают до температуры 90 градусов Цельсия, блюдо готово к раздаче. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться друг от друга; овощи сохраняют форму; цвет, вкус и запах соответствует наименованию блюда.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ;

Номер рецептуры: 54-3г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	35,7	35,7	3,7	0,4	22,9	110
сыр российский	12,5	12	2,6	3,1	0	38,5
масло сливочное	3,0	3,0	0	1,9	0	17,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	78,6	78,6	0	0	0	0
Выход:		120	6,3	5,4	22,9	166,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,04	0,01	0	0	0	0,8	36	6	5	27	0,5	0,5	0	8,2
сыр российский	0	0,03	18,7	0,11	0,03	74	8,8	93	3,7	52	0,1	0	1,53	0
масло сливочное	0	0	8,21	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,04	26,9	0,15	0,03	193	46	101	8,7	80	0,62	17	1,55	8,3

Номер рецептуры: 54-3г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
макаронные изделия	44,6	44,6	4,6	0,5	28,6	137,5
сыр российский	15,6	15	3,3	3,9	0	48,1
масло сливочное	3,8	3,8	0	2,4	0	22,1
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	98,2	98,2	0	0	0	0
Выход:		150	7,9	6,8	28,6	207,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия	0,05	0,01	0	0	0	1	45,5	7,5	6,2	34	0,62	0,7	0	10
сыр российский	0	0,04	23,4	0,14	0,04	92	11	116	4,6	65	0,13	0	1,91	0
масло сливочное	0	0	10,3	0,05	0	0,4	0,95	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	33,7	0,19	0,04	241	57,5	126	11	100	0,77	21	1,94	10

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.

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 растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче, перед подачей посыпают сыром. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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 со вкусом сливочного масла и сыра.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ;

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа гречневая ядрица	55,2	55,2	6,6	1,6	28,7	155,3
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	81,6	81,6	0	0	0	0
Выход:		120	6,6	5,0	28,8	187,0

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая ядрица	0,17	0,09	0,66	0	0	1,3	174	9,7	96	143	3,22	1,8	2,77	13
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,17	0,1	15,4	0,07	0	120	175	12	96	145	3,23	18	2,82	13

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа гречневая ядрица	69	69	8,2	2	35,9	194,1
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	102	102	0	0	0	0
Выход:		150	8,3	6,3	36	233,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа гречневая ядрица	0,21	0,11	0,83	0	0	1,6	218	12	120	179	4,02	2,3	3,46	16
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,21	0,12	19,2	0,09	0	149	219	15	120	181	4,04	22	3,52	16

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах: соответствует наименованию блюда.

КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ;

Номер рецептуры: 54-5г-2020(от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа перловая	41,4	41,4	4,9	1,2	21,5	116,5
масло сливочное	4,1	4,1	0,1	2,6	0,1	23,8
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	61,2	61,2	0	0	0	0
Выход:		120	5,0	3,78	21,6	140,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа перловая	0,13	0,07	0,5	0	0	0,9	131	7,3	72	107	2,41	1,4	2,08	9,5
масло сливочное	0	0,01	11	0,05	0	0,5	1	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,13	0,07	11,5	0,05	0	90	132	9,1	72	109	2,42	13	2,11	9,6

Номер рецептуры: 54-5г-2020(от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа перловая	51,8	51,8	6,2	1,5	26,9	145,6
масло сливочное	5,1	5,1	0,1	3,2	0,1	29,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	76,5	76,5	0	0	0	0
Выход:		150	6,2	4,7	27	175,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа перловая	0,16	0,08	0,62	0	0	1,2	163	9,1	90	134	3,02	1,7	2,6	12
масло сливочное	0	0,01	13,8	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,05	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	110	0	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	0,09	14,4	0,07	0	112	165	11	90	136	3,03	17	2,64	12

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100° С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

РИС ОТВАРНОЙ;

Номер рецептуры: 54-6г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	43,2	43,2	2,9	0,4	29,1	131,1
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	259,2	259,2	0	0	0	0
Выход:		120	3,0	3,8	29,2	162,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,02	0	0	0	3,9	36	3	19	56	0,38	0,6	5,74	22
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	14,7	0,07	0	122	37	5,5	19	58	0,39	17	5,79	22

Номер рецептуры: 54-6г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	54	54	3,6	0,5	36,4	163,9
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	324	324	0	0	0	0
Выход:		150	3,7	4,8	36,5	203,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,9	44,8	3,8	23	70	0,47	0,8	7,18	27
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	46,6	6,9	24	73	0,49	21	7,24	27

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия 5-7 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция: мягкая; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах: не допускается запах подгорелой каши.

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ;

Номер рецептуры: 54-7г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	41,4	41,4	2,7	0,4	27,9	125,8
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	211,1	211,1	0	0	0	0
Выход:		120	2,8	3,8	28	157,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,02	0,02	0	0	0	3,8	34	2,9	18	54	0,36	0,6	5,5	21
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,02	14,7	0,07	0	122	36	5,4	18	56	0,38	17	5,55	21

Номер рецептуры: 54-7г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа рисовая	51,8	51,8	3,4	0,5	34,9	157,3
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	263,9	263,9	0	0	0	0
Выход:		150	3,5	4,8	35	196,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа рисовая	0,03	0,02	0	0	0	4,7	43	3,7	23	68	0,45	0,7	6,88	26
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,69	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18,4	0,09	0	153	44,7	6,7	23	70	0,47	21	6,94	26

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия при закрытой крышке 5-7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция - мягкая; вкус и запах – соответствует наименованию блюда.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ;

Номер рецептуры: 54-8г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	142,4	126	2,2	0,1	5,4	31,1
морковь	6	4,8	0,1	0	0,3	1,4
лук репчатый	8,2	7,2	0,1	0	0,6	2,6
петрушка (зелень)	2,7	2,4	0,1	0	0,2	1,0
сахар-песок	3,6	3,6	0	0	3,3	13,0
мука пшеничная высший сорт	1,4	1,4	0,2	0	0,9	4,4
томатное пюре	9,6	9,6	0,3	0	1,0	5,4
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	163,8	163,8	0	0	0	0
Выход:		120	3,0	3,5	11,7	90,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,04	2,26	0	22,7	12	314	53	18	34	0,66	3,8	0,34	13
морковь	0	0	57,6	0	0,1	0,8	8	1,1	1,6	2,3	0,03	0,2	0,01	2,6
лук репчатый	0	0	0	0	0,29	0,2	10	2	0,9	3,6	0,05	0,2	0,03	2,2
петрушка (зелень)	0	0	13,7	0	1,44	0,6	16	5,2	1,8	2	0,04	0,1	0	5,5
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,5	0,2	0,2	1,1	0,02	0	0,08	0,3
томатное пюре	0	0	11,5	0	1	0,7	53	1,7	3,8	5,8	0,17	0	0,06	0
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,05	99,8	0,07	25,5	133	404	66	26	51	0,98	20	0,56	23

Номер рецептуры: 54-8г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста белокочанная	178	157,5	2,7	0,1	6,7	38,9								
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	1,8								
лук репчатый	10,2	9	0,1	0	0,7	3,3								
петрушка (зелень)	3,4	3	0,1	0	0,2	1,3								
сахар-песок	4,5	4,5	0	0	4,1	16,3								
мука пшеничная высший сорт	1,8	1,8	0,2	0	1,1	5,5								
томатное пюре	12	12	0,4	0	1,3	6,8								
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	204,8	204,8	0	0	0	0								
Выход:		150	3,7	4,4	14,6	113,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,03	0,05	2,83	0	28,4	16	392	67	22	42	0,82	4,7	0,42	16
морковь	0	0	72	0	0,12	1	10	1,4	2	2,9	0,04	0,3	0,01	3,3
лук репчатый	0	0	0	0	0,36	0,3	13	2,5	1,1	4,5	0,06	0,3	0,04	2,8
петрушка (зелень)	0	0	17,1	0	1,8	0,8	20	6,5	2,2	2,5	0,05	0,1	0	6,9
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,8	0,3	0,3	1,4	0,02	0	0,1	0,4
томатное пюре	0	0	14,4	0	1,25	0,9	67	2,1	4,8	7,3	0,21	0	0,07	0
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,7	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,06	125	0,09	31,9	166	506	82	32	63	1,23	25	0,7	29

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат с томатом-пюре до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: кусочки овощей одинаковой формы и размера; консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая; вкус: кисло-сладкий; запах: присущий входящим в состав продуктам.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ;

Номер рецептуры: 54-9г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
репа	24	19,2	0,2	0	1,1	5,6
картофель	52,2	38,4	0,7	0,2	5,7	26,9
сметана	18	18	0,4	2,4	0,6	25,5
мука пшеничная высший сорт	0,9	0,9	0,1	0	0,6	2,8
капуста белокочанная	30	24	0,4	0	1,0	5,9
лук репчатый	12	9,6	0,2	0	0,7	3,5
морковь	24	19,2	0,2	0	1,2	5,9
масло сливочное	0,9	0,9	0	0,6	0	5,3
масло подсолнечное	3,2	3,2	0	2,8	0	25,3
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	19,7	19,7	0	0	0	0
Выход:		120	2,2	5,9	10,9	106,7

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
репа	0,01	0,01	1,96	0	1,54	2,5	38	8,3	2,8	5,7	0,15	0,1	0,12	2,3
картофель	0,03	0,02	0,69	0	3,07	1,5	181	3,4	7,7	19	0,3	1,9	0,09	12
сметана	0	0,02	11,6	0	0,03	5,5	17	14	1,4	9,4	0,03	1,6	0,06	2,5
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,9	0,1	0,1	0,7	0,01	0	0,05	0,2
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,43	0	4,32	2,4	60	10	3,3	6,5	0,13	0,7	0,06	2,4
лук репчатый	0	0	0	0	0,38	0,3	14	2,6	1,2	4,8	0,06	0,3	0,04	3
морковь	0,01	0,01	230	0	0,38	3,1	32	4,6	6,3	9,2	0,12	1	0,02	11
масло сливочное	0	0	2,44	0,01	0	0,1	0,2	0,2	0	0,2	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0	1,6	0,1	0,3	0,02	19	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,06	247	0,01	9,73	156	343	45	23	56	0,82	25	0,45	33

Номер рецептуры: 54-9г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
репа	30	24	0,3	0	1,4	7
картофель	65,3	48	0,9	0,2	7,1	33,6
сметана	22,5	22,5	0,5	3	0,7	31,9
мука пшеничная высший сорт	1,1	1,1	0,1	0	0,7	3,5
капуста белокочанная	37,5	30	0,5	0	1,3	7,4
лук репчатый	15	12	0,2	0	0,9	4,4
морковь	30	24	0,3	0	1,5	7,4
масло сливочное	1,1	1,1	0	0,7	0	6,6
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	24,6	24,6	0	0	0	0
Выход:		150	2,8	7,4	13,6	133,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
репа	0,01	0,01	2,45	0	1,92	3,1	47,4	10	3,6	7,1	0,19	0,1	0,15	2,9
картофель	0,04	0,03	0,86	0	3,84	1,8	226	4,2	9,6	24	0,38	2,4	0,11	14
сметана	0	0,02	14,5	0	0,04	6,8	21,7	17	1,8	12	0,04	2	0,08	3,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,14	0,2	0,2	0,9	0,01	0	0,06	0,3
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,54	0	5,4	3	74,7	13	4,2	8,1	0,16	0,9	0,08	3
лук репчатый	0	0	0	0	0,48	0,4	17,4	3,3	1,5	6,1	0,08	0,4	0,05	3,7
морковь	0,01	0,01	288	0	0,48	3,8	39,8	5,7	7,9	11	0,15	1,2	0,02	13
масло сливочное	0	0	3,05	0,01	0	0,1	0,28	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	150	0,04	1,7	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,08	309	0,01	12,2	169	429	56	29	70	1,02	27	0,56	41

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии.

Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся масле.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Репу моют, очищают, нарезают кубиками, затем бланшируют.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, бланшируют.

В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель, репу, заливают сметанным соусом из расчета 45 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 54-1соус-2020) и тушат 15-20 минут, добавляют соль и доводят до готовности. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается что часть картофеля разварена; консистенция - мягкая сочная; вкус и запах – соответствует наименованию блюда.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ;

Номер рецептуры: 54-10г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)								
	брутто	нетто												
картофель	145,3	106,8	2	0,4	15,8	74,8								
молоко	36	36	1,0	0,8	1,6	17,4								
мука пшеничная высший сорт	6	6	0,6	0,1	3,8	18,3								
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		120	3,6	4,5	21,3	139,0								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,1	0,06	1,92	0	8,54	4,1	503	9,4	21	54	0,84	5,3	0,25	32
молоко	0,01	0,04	4,75	0	0,18	14	44	38	4,4	28	0,03	3,2	0,63	7,2
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	6,1	1	0,8	4,5	0,06	0,1	0,32	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,11	0,10	6,67	0	8,73	136	553	50	27	87	0,94	25	1,2	41

Номер рецептуры: 54-10г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	181,6	133,5	2,5	0,5	19,8	93,5
молоко	45	45	1,2	1	2	21,7
мука пшеничная высший сорт	7,5	7,5	0,8	0,1	4,8	22,9
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		150	4,5	5,6	26,6	173,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,12	0,07	2,4	0	10,7	5,1	629	12	27	67	1,05	6,7	0,31	40
молоко	0,01	0,05	5,94	0	0,23	17	55	48	5,5	35	0,04	4,1	0,79	9
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	7,6	1,2	1	5,6	0,08	0,1	0,4	1,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,14	0,12	8,34	0	10,9	169	692	62	33	109	1,18	31	1,5	51

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную муку на растительном масле пассеровку, и, помешивая, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться; консистенция - рыхлая, картофель частично разварен; вкус и запах - отварного картофеля и кипяченого молока.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ШОРЕ;

Номер рецептуры: 54-11г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	137,1	100,8	1,9	0,3	15,0	70,6
молоко	19,2	19,2	0,6	0,4	0,8	9,3
масло сливочное	5,4	5,4	0,1	3,4	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		120	2,6	4,2	15,8	111,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,06	1,82	0	8,06	3,8	475	8,9	20	51	0,79	5	0,24	30
молоко	0,01	0,02	2,54	0	0,1	7,3	23	20	2,3	15	0,02	1,7	0,34	3,8
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,10	0,09	19	0,07	8,16	129	500	32	23	68	0,82	23	0,62	34

Номер рецептуры: 54-11г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	171,4	126	2,4	0,4	18,7	88,2
молоко	24	24	0,7	0,5	1	11,6
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		150	3,2	5,2	19,8	139,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,11	0,07	2,27	0	10,1	4,8	594	11	25	64	0,99	6,3	0,3	38
молоко	0,01	0,03	3,17	0	0,12	9,1	29	25	2,9	19	0,02	2,2	0,42	4,8
масло сливочное	0	0,01	18,4	0,09	0	0,8	1,7	1,4	0	1,8	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,12	0,11	23,8	0,09	10,2	162	625	39	28	84	1,03	28	0,78	43

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни 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 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Порцию доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус, запах: соответствует наименованию блюда.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ;**Номер рецептуры: 54-12г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	146,7	117,3	2,0	0,1	5,0	29,0
яйцо куриное	16,1	14,7	1,8	1,5	0,1	20,8
крупа манная	11	11	1,1	0,1	7,04	33,4
молоко	22	22	0,6	0,5	1,0	10,6
мука пшеничная высший сорт	8,8	8,8	0,9	0,1	5,6	26,8
масло сливочное	3,7	3,7	0	2,3	0,1	21,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		59,3×3				
Выход:		110	6,9	5,0	20,4	154,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,04	2,11	0	21,1	12	292	50	16	32	0,62	3,5	0,31	12
яйцо куриное	0,01	0,05	22,9	0,32	0	15	17	7,1	1,5	25	0,32	2,9	3,96	8,1
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	12	1,9	1,7	8,1	0,1	0	0	2,2
молоко	0,01	0,03	2,9	0	0,12	8,4	27	23	2,7	17	0,02	2	0,39	4,4
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	8,9	1,4	1,2	6,6	0,1	0,1	0,46	1,9
масло сливочное	0	0	9,9	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	108	0	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
Выход:	0,06	0,13	41,2	0,41	23,2	157	390	93	26	97	1,26	25	5,62	31

Номер рецептуры: 54-12г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	200	160	2,7	0,1	6,8	39,5
яйцо куриное	22	20	2,4	2	0,1	28,3
крупа манная	15	15	1,5	0,1	9,6	45,5
молоко	30	30	0,8	0,7	1,3	14,5
мука пшеничная высший сорт	12	12	1,2	0,1	7,6	36,6
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		80,8*3				
Выход:		150	8,6	6,2	25,5	193,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,03	0,05	2,88	0	28,8	16	398	68	22	43	0,84	4,8	0,42	16
яйцо куриное	0,01	0,07	31,2	0,44	0	20	23	9,7	2,1	33	0,43	4	5,4	11
крупа манная	0,02	0	0	0	0	0,3	16	2,6	2,4	11	0,13	0	0	3
молоко	0,01	0,04	3,96	0	0,16	11	36	32	3,7	23	0,03	2,7	0,53	6
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,3	12	1,9	1,7	9	0,13	0,2	0,63	2,6
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,08	0,16	51,5	0,51	29	196	488	116	32	122	1,58	32	7,02	39

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут, мелко рубят или нарезают тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до полуготовности, затем всыпают манную крупу и варят, помешивая 10 минут, охлаждают до 40-50 градусов.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с капустой, добавляют соль, вымешивают и дозируют котлеты по 2 шт. на порцию (по 75 г.), панируют в муке и формуют.

Готовые полуфабрикаты запекают до готовности в жарочном шкафу (или пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия в течение 10 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная с румяной корочкой; консистенция- пышная; цвет, вкус, запах: соответствует наименованию блюда.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА С ПРОРОСТКАМИ ЛЮЦЕРНЫ

Номер рецептуры: 54-13г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
брокколи	48	38,4	1,0	0,2	1,4	10,9
микрорзелень (проростки) люцер	6	4,8	0,2	0	0	1,04
сыр российский	8,7	8,4	1,8	2,2	0	27,0
яйцо куриное	26,4	24	2,9	2,4	0,2	33,9
картофель	65,3	48	0,9	0,2	7,1	33,6
молоко	24	24	0,6	0,6	1,0	11,6
перец зеленый	36	28,8	0,3	0	1,3	6,8
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		120	7,8	5,4	11,0	124,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
брокколи	0,02	0,03	7,14	0	13,7	9,6	101	16	7	22	0,24	5,8	0,85	0
микрорзелень (проростки) люцер	0	0,01	0,23	0	0,16	0,2	3,1	1,4	1,1	2,9	0,04	0	0,02	0
сыр российский	0	0,02	13,1	0,08	0,02	52	6,1	65	2,6	37	0,07	0	1,07	0
яйцо куриное	0,02	0,09	37,4	0,53	0	24	28	12	2,5	40	0,52	4,8	6,48	13
картофель	0,04	0,02	0,86	0	3,84	1,8	226	4,2	9,6	24	0,38	2,4	0,11	14
молоко	0,01	0,03	3,17	0	0,13	9,1	29	25	2,9	19	0,02	2,2	0,42	4,8
перец зеленый	0,02	0,02	43,2	0	23	0,4	39	2	1,8	4	0,13	0	0	0,6
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,10	0,23	105	0,61	40,9	215	432	127	28	149	1,41	31	8,96	33

Номер рецептуры: 54-13г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
брокколи	60	48	1,3	0,2	1,7	13,6
микрорзелень (проростки) люцер	7,5	6	0,2	0	0	1,3
сыр российский	10,9	10,5	2,3	2,7	0	33,7
яйцо куриное	33	30	3,6	3	0,2	42,4
картофель	81,6	60	1,1	0,2	8,9	42
молоко	30	30	0,8	0,7	1,3	14,5
перец зеленый	45	36	0,4	0	1,6	8,5
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		150	9,7	6,8	13,7	156

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
брокколи	0,02	0,04	8,93	0	17,1	12	126	20	8,8	28	0,3	7,2	1,06	0
микрорзелень (проростки) люцер	0	0,01	0,29	0	0,2	0,3	3,9	1,7	1,4	3,7	0,05	0	0,03	0
сыр российский	0	0,03	16,4	0,1	0,03	65	7,7	81	3,2	46	0,09	0	1,34	0
яйцо куриное	0,02	0,11	46,8	0,66	0	31	35	15	3,1	50	0,65	6	8,1	17
картофель	0,05	0,03	1,08	0	4,8	2,3	283	5,3	12	30	0,47	3	0,14	18
молоко	0,01	0,04	3,96	0	0,16	11	36	32	3,7	23	0,03	2,7	0,53	6
перец зеленый	0,02	0,03	54	0	28,8	0,6	49	2,5	2,2	5	0,16	0	0	0,7
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,12	0,29	131	0,76	51,1	269	540	158	34	186	1,76	39	11,2	41

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают на кубики 5-7 мм.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную капусту шинкуют на кубики размером 2-3 мм.

Перец перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаглов, сеток. У перцев отрезают плодоножку, далее их нарезают, очищают от семян, нарезают кубиками 5-7 мм.

Обработанные овощи запекают на смазанном масле противне при 180 С.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт., добавляют молоко, соль и проростки, перемешивают и взбивают до образования пены.

На противень, предварительно смазанный маслом, вливают смесь и добавляют остывшие овощи.

После разравнивания посыпают мелко натертым сыром. Запекают при температуре 160 С в течение 12 минут. Дать остыть не менее 10 мин.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, без трещин; консистенция – мягкая, сочная; вкус, цвет и запах – картофеля с овощами.

ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**Номер рецептуры: 54-14г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
морковь	45,7	36,5	0,5	0	2,3	11,3								
яблоко	41,3	36,5	0,1	0,1	3,3	14,7								
вода	50	50	0	0	0	0								
Выход:		100	0,6	0,1	5,5	26								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,02	438	0	0,73	5,8	61	8,7	12	17	0,22	1,8	0,03	20
яблоко	0,01	0,01	1,09	0	1,46	7,2	84	5,1	2,9	3,5	0,7	0,7	0,09	2,9
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,03	439	0	2,19	13	145	14	15	21	0,92	2,6	0,13	23

Номер рецептуры: 54-14г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
морковь	68,5	54,8	0,7	0	3,4	16,9								
яблоко	61,9	54,8	0,2	0,2	4,9	22,1								
вода	75	75	0	0	0	0								
Выход:		150	0,9	0,2	8,3	39								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,02	0,03	658	0	1,1	8,8	91	13	18	26	0,33	2,7	0,05	30
яблоко	0,01	0,01	1,64	0	2,19	11	126	7,7	4,3	5,2	1,05	1,1	0,14	4,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,04	659	0	3,29	20	217	21	22	31	1,38	3,8	0,19	35

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, нарезают мелкими дольками.

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают на 4-6 частей.

Морковь и яблоки пассеруют с добавлением воды.

Морковь и яблоки соединяют, перетирают, перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат яблок и моркови; консистенция – однородная.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 54-15г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста цветная	162	129,6	3,0	0,3	5,0	35,0								
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	120	120	0	0	0	0								
Выход:		120	3,0	3,5	5,0	63,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста цветная	0,1	0,1	2,34	0	36,3	9,8	226	30	19	58	1,58	3,9	0,69	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,1	0,1	2,34	0	36,3	128	226	31	19	58	1,58	20	0,69	1,3

Номер рецептуры: 54-15г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста цветная	202,5	162	3,8	0,4	6,2	43,8								
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	3,8	4,4	6,2	79,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста цветная	0,12	0,13	2,92	0	45,4	12	282	37	24	72	1,97	4,9	0,86	1,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	0,13	2,92	0	45,4	159	282	39	24	72	1,98	25	0,86	1,6

Технология приготовления:

Цветную капусту перебирают, промывают проточной водой, помещают в кипящую воду и отваривают 3-5 минут. Отваренную капусту разбирают на соцветия.

Подготовленную цветную капусту припускают в кипяченой воде с добавлением растительного масла. Добавляют соль и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – капуста сохраняет форму; консистенция капусты – мягкая, сочная; цвет – кремовый; вкус и запах - свойственный овощам и растительному маслу.

КАША ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: 54-16г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	46,8	46,8	5,0	1,4	28,3	145,8
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	82,8	82,8	0	0	0	0
Выход:		120	5,1	5,2	28,4	180,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,14	0,02	0,84	0	0	3,6	82	11	34	95	1,1	2,1	1,11	13
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,14	0,02	17	0,08	0	122	83	14	34	97	1,11	18	1,17	13

Номер рецептуры: 54-16г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крупа пшеничная	58,5	58,5	6,3	1,7	35,4	182,2
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	103,5	103,5	0	0	0	0
Выход:		150	6,4	6,5	35,5	225,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крупа пшеничная	0,18	0,02	1,05	0	0	4,5	102	14	42	119	1,37	2,6	1,39	16
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,18	0,03	21,3	0,1	0	152	104	17	42	121	1,39	23	1,46	17

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100° С или в жарочном шкафу при температуре 140 градусов Цельсия, затем взрыхляют, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствует наименованию блюда.

ФАСОЛЬ ОТВАРНАЯ**Номер рецептуры: 54-17г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
фасоль	58,2	58,2	11,5	1,0	24,9	154,9
петрушка (зелень)	2,7	2,4	0,1	0	0,2	1,0
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	144	144	0	0	0	0
Выход:		120	11,6	1,0	25,0	155,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
фасоль	0,21	0,08	0	0	0	18	532	77	52	243	2,99	7	12,8	26
петрушка (зелень)	0	0	13,7	0	1,44	0,6	16	5,2	1,8	2	0,04	0,1	0	5,5
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,21	0,08	13,7	0	1,44	136	548	83	54	245	3,04	23	12,8	31

Номер рецептуры: 54-17г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
фасоль	72,8	72,8	14,4	1,3	31,1	193,6
петрушка (зелень)	3,4	3	0,1	0	0,2	1,3
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	180	180	0	0	0	0
Выход:		150	14,5	1,3	31,3	194,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
фасоль	0,26	0,1	0	0	0	22	665	96	65	304	3,74	8,8	16	32
петрушка (зелень)	0	0	17,1	0	1,8	0,8	20	6,5	2,2	2,5	0,05	0,1	0	6,9
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,26	0,1	17,1	0	1,8	170	685	104	68	307	3,8	29	16	39

Технология приготовления:*Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.**Фасоль перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа.**Затем воду сливают. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. После того, как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 минут в отваре, затем отвар сливают.**Перед отпуском бобовые посыпают рубленой зеленью.**Температура подачи: не менее 65 градусов С.***Характеристика блюда на выходе:** *масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.*

МАКАРОНЫ БЕЗГЛУТЕНОВЫЕ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: 54-18г-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
макаронные изделия безглютеновые	41,6	41,6	2,8	0,6	27,4	126								
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,7								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	247,2	247,2	0	0	0	0								
Выход:		120	2,8	4,1	27,4	157,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия безглютеновые	0,12	0,04	8,24	0	0	56	8,6	2,6	2,2	8,7	0,22	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	0,04	8,24	0	0	174	8,7	3,9	2,2	9	0,22	16	0	0

Номер рецептуры: 54-18г-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
макаронные изделия безглютеновые	52	52	3,5	0,7	34,3	157,5								
масло подсолнечное	5	5	0	4,4	0	39,6								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	309	309	0	0	0	0								
Выход:		150	3,5	5,1	34,3	197,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
макаронные изделия безглютеновые	0,15	0,05	10,3	0	0	70	11	3,2	2,7	11	0,27	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,15	0,05	10,3	0	0	217	11	4,8	2,8	11	0,28	20	0	0

Технология приготовления:

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 градусов Цельсия 5 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

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 со вкусом масла.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры: 54-19г-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста белокочанная	154	123,2	2,1	0,1	5,3	30,4								
лук репчатый	8	6,4	0,1	0	0,5	2,3								
морковь	10	8	0,1	0	0,5	2,5								
томат	8	6,4	0,1	0	0,2	1,3								
масло подсолнечное	24	24	0	21,1	0	189,9								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	120	120	0	0	0	0								
Выход:		120	2,3	21,2	6,5	226,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,04	2,22	0	22,2	12	307	52	17	33	0,64	3,7	0,33	12
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,3	1,7	0,8	3,2	0,05	0,2	0,03	2
морковь	0	0,01	96	0	0,16	1,3	13	1,9	2,6	3,8	0,05	0,4	0,01	4,4
томат	0	0	5,1	0	0,64	0,1	15	0,8	1,1	1,4	0,05	0,1	0,02	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,05	103	0	23,2	131	345	58	22	42	0,79	20	0,39	20

Номер рецептуры: 54-19г-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста белокочанная	192,5	154	2,6	0,1	6,6	38								
лук репчатый	10	8	0,1	0	0,6	2,9								
морковь	12,5	10	0,1	0	0,6	3,1								
томат	10	8	0,1	0	0,3	1,6								
масло подсолнечное	30	30	0	26,4	0	237,4								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	2,9	26,5	8,1	283								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,03	0,05	2,77	0	27,7	15	383	65	21	42	0,8	4,6	0,41	15
лук репчатый	0	0	0	0	0,32	0,2	12	2,2	1	4	0,06	0,2	0,04	2,5
морковь	0	0,01	120	0	0,2	1,6	17	2,4	3,3	4,8	0,06	0,5	0,01	5,5
томат	0	0	6,38	0	0,8	0,2	19	1	1,4	1,8	0,06	0,2	0,03	1,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,06	129	0	29	164	431	72	27	53	0,99	26	0,49	25

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Помидоры перебирают, промывают проточной водой не менее 5 минут, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Морковь и лук пассеруют с добавлением воды.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду, растительное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат с томатом до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: кусочки овощей одинаковой формы и размера; консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая; вкус, запах: присущий входящим в состав продуктам.

ГОРОШНИЦА

Номер рецептуры: 54-21г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горох	60	60	11,6	1,0	27,0	163,8								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	123,2	123,2	0	0	0	0								
Выход:		120	11,6	1,0	27,0	163,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горох	0,35	0,07	0,72	0	0	15	435	61	56	172	3,55	3,1	6,92	18
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,35	0,07	0,72	0	0	133	435	62	56	172	3,56	19	6,92	18

Номер рецептуры: 54-21г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горох	75	75	14,5	1,3	33,8	204,8								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	154	154	0	0	0	0								
Выход:		150	14,5	1,3	33,8	204,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горох	0,44	0,09	0,9	0	0	19	543	76	70	215	4,44	3,8	8,65	23
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,44	0,09	0,9	0	0	166	543	78	70	215	4,45	24	8,65	23

Технология приготовления:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция: мягкая; цвет: желтый; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах: не допускается запах подгорелой каши.

БУЛГУР ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 54-22г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
булгур	48	48	5,5	0,6	27,7	137,9								
масло сливочное	4	4	0	2,6	0,1	23,3								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	96	96	0	0	0	0								
Выход:		120	5,5	3,1	27,8	161,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
булгур	0,07	0,04	0	0	0	6,2	163	15	68	125	1,02	0	0,97	0
масло сливочное	0	0	10,8	0,06	0	0,5	1	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,04	10,8	0,06	0	124	164	17	69	127	1,04	16	1	0,1

Номер рецептуры: 54-22г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
булгур	60	60	6,9	0,7	34,6	172,4								
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
вода	120	120	0	0	0	0								
Выход:		150	6,9	3,9	34,7	201,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
булгур	0,09	0,05	0	0	0	7,8	204	18	86	157	1,28	0	1,21	0
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,25	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,09	0,05	13,5	0,07	0	155	205	21	86	158	1,3	20	1,25	0,1

Технология приготовления:

Булгур перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности.

При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся; консистенция: мягкая; цвет: желтый; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах: не допускается запах подгорелой каши.

ТЫКВА ОТВАРНАЯ**Номер рецептуры: 54-23г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
тыква	181,5	145,2	1,4	0,1	5,8	29,9								
масло сливочное	4	4	0	2,6	0	23,3								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		120	1,4	2,7	5,8	53,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
тыква	0,05	0,07	218	0	4,65	4,4	246	32	18	32	0,51	1,5	0,38	125
масло сливочное	0	0	10,8	0,05	0	0,5	1	0,8	0	1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,05	0,07	229	0,05	4,65	123	247	34	18	33	0,53	17	0,42	125

Номер рецептуры: 54-23г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
тыква	226,9	181,5	1,75	0,125	7,25	37,375								
масло сливочное	5	5	0	3,25	0	29,125								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,75	3,375	7,25	66,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
тыква	0,06	0,09	272	0	5,81	5,5	307	40	22	39	0,64	1,8	0,48	156
масло сливочное	0	0	13,5	0,06	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,05	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,06	0,09	286	0,06	5,81	153	309	43	22	41	0,66	22	0,53	156

Технология приготовления:

Тыкву моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками и варят в подсоленной воде. При отпуске добавляют масло.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: тыква нарезана кубиками одного размера, хорошо проварена, полита маслом; консистенция: мягкая или умеренно плотная; цвет: от желтого до оранжевого; вкус: тыквы, умеренно соленый; запах: отварной тыквы, сливочного масла.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАБАЧКАМИ
Номер рецептуры: 54-24г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кабачок	24	19,2	0,1	0,1	0,8	4,1
капуста белокочанная	30	24	0,4	0	1	5,9
морковь	24	19,2	0,2	0	1,2	5,9
картофель	52,2	38,4	0,7	0,1	5,7	26,9
сметана	18	18	0,4	2,4	0,6	25,5
мука пшеничная высший сорт	0,9	0,9	0,1	0	0,6	2,7
горошек зеленый консерв.	9,3	6	0,2	0	0,4	2,2
масло сливочное	0,9	0,9	0	0,6	0	5,2
масло подсолнечное	4,8	4,8	0	4,2	0	38
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	19,8	19,8	0	0	0	0
Выход:		120	2,1	7,4	10,3	116,4

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кабачок	0	0	0,58	0	1,15	0,3	38	2,5	1,5	2	0,07	0	0,03	0,8
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,43	0	4,32	2,4	60	10	3,3	6,5	0,13	0,7	0,06	2,4
морковь	0,01	0,01	230	0	0,38	3,1	32	4,6	6,4	9,2	0,12	1	0,02	11
картофель	0,03	0,02	0,69	0	3,07	1,5	181	3,4	7,7	19	0,3	1,9	0,09	12
сметана	0	0,01	11,6	0	0,03	5,5	17	14	1,4	9,4	0,03	1,6	0,06	2,5
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,9	0,1	0,1	0,7	0,01	0	0,05	0,2
горошек зеленый консерв.	0	0	1,8	0	0,24	16	4,9	1,1	1,1	3,2	0,04	0	0,07	0
масло сливочное	0	0	2,43	0,01	0	0,1	0,2	0,2	0	0,2	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	124	0	1,4	0,1	0,3	0,01	17	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	248	0,01	9,19	153	334	37	22	51	0,71	22	0,39	28

Номер рецептуры: 54-24г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кабачок	30	24	0,1	0,1	1	5,1
капуста белокочанная	37,5	30	0,5	0	1,3	7,4
морковь	30	24	0,3	0	1,5	7,4
картофель	65,3	48	0,9	0,1	7,1	33,6
сметана	22,5	22,5	0,5	3	0,8	31,9
мука пшеничная высший сорт	1,1	1,1	0,1	0	0,8	3,4
горошек зеленый консерв.	11,6	7,5	0,3	0	0,5	2,8
масло сливочное	1,1	1,1	0	0,8	0	6,5
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	24,8	24,8	0	0	0	0
Выход:		150	2,6	9,3	12,9	145,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кабачок	0	0	0,73	0	1,44	0,4	47	3,2	1,9	2,5	0,09	0	0,04	1,1
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,54	0	5,4	3	75	13	4,2	8,1	0,16	0,9	0,08	3
морковь	0,01	0,01	288	0	0,48	3,8	40	5,7	7,9	11	0,15	1,2	0,03	13
картофель	0,04	0,03	0,86	0	3,84	1,8	226	4,2	9,6	24	0,38	2,4	0,11	14
сметана	0	0,01	14,5	0	0,04	6,8	22	17	1,8	12	0,04	2	0,08	3,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,1	0,2	0,2	0,8	0,01	0	0,06	0,3
горошек зеленый консерв.	0	0	2,25	0	0,3	21	6,2	1,3	1,4	4,1	0,05	0	0,09	0
масло сливочное	0	0	3,04	0,01	0	0,1	0,3	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	154	0	1,7	0,1	0,3	0,01	21	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,06	310	0,01	11,5	191	418	47	27	64	0,89	28	0,49	35

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, запекают в жарочном шкафу. Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют шашиками, припускают. Кабачки моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, нарезают кубиками, припускают с маслом до полуготовности, добавляют запеченный картофель, припущенную капусту, кабачки сырые, соль, зеленый горошек консервированный, припускают при закрытой крышке 10-15 минут, добавляют сметанный соус (номер технологической карты 54-1соус-2020) и тушат в соусе еще 10-15 минут.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: кусочки овощей одинаковой величины; консистенция: мягкая, сочная; форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля; не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

ОВОЩНОЕ РАГУ С БАКЛАЖАНАМИ

Номер рецептуры: 54-25г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
картофель	58,8	43,2	0,8	0,2	6,4	30,2
баклажан	102	81,6	0,9	0,1	3,3	17,7
лук репчатый	17	13,6	0,2	0	1	5
петрушка (зелень)	6	4,8	0,2	0	0,3	2,1
томат	30	24	0,2	0	0,8	4,7
масло сливочное	8	8	0,1	5,1	0,1	46,6
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		120	2,4	5,4	11,9	106,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,04	0,02	0,78	0	3,46	1,6	204	3,8	8,6	22	0,34	2,2	0,1	13
баклажан	0,02	0,03	1,47	0	1,63	3,7	161	11	6,4	24	0,28	1,6	0,22	11
лук репчатый	0	0	0	0	0,54	0,4	20	3,7	1,7	6,9	0,09	0,4	0,06	4,2
петрушка (зелень)	0	0	27,4	0	2,88	1,2	32	10	3,6	4	0,08	0,2	0	11
томат	0,01	0,01	19,2	0	2,4	0,6	58	3	4,2	5,4	0,19	0,5	0,08	4,8
масло сливочное	0	0,01	21,6	0,1	0	0,9	2	1,7	0	2,1	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,07	0,07	70,4	0,1	10,9	126	476	35	25	65	1	21	0,53	45

Номер рецептуры: 54-25г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
картофель	73,5	54	1	0,3	8	37,8
баклажан	127,5	102	1,1	0,1	4,1	22,1
лук репчатый	21,3	17	0,3	0	1,3	6,3
петрушка (зелень)	7,5	6	0,3	0	0,4	2,63
томат	37,5	30	0,3	0	1	5,88
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,3
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		150	3	6,75	14,9	132,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,05	0,03	0,98	0	4,33	2,1	255	4,8	11	27	0,43	2,7	0,13	16
баклажан	0,03	0,04	1,84	0	2,04	4,7	201	13	8	30	0,35	2	0,28	14
лук репчатый	0	0	0	0	0,68	0,5	25	4,6	2,1	8,6	0,11	0,5	0,08	5,3
петрушка (зелень)	0	0	34,2	0	3,6	1,6	40	13	4,4	5	0,1	0,3	0	14
томат	0,01	0,01	23,9	0	3	0,7	72	3,7	5,2	6,8	0,24	0,6	0,1	6
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,5	2,1	0	2,6	0,01	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,09	0,09	88	0,13	13,6	158	595	43	31	81	1,25	26	0,66	56

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают мелкими кубиками. Баклажаны моют, удаляют плодоножку, очищают от кожицы. Помидоры, зелень моют, мелко шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, пассеруют на масле. После добавляют подготовленные овощи и зелень, соль и воду, тушат до готовности на слабом огне.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена; консистенция: мягкая; цвет: розоватый; вкус: умеренно-соленый; запах: тушеных овощей.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ**Номер рецептуры: 54-26г-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	140,4	103,2	2,0	0,3	15,3	72,2								
мука пшеничная высший сорт	7,2	7,2	0,8	0,1	4,6	22,0								
лук репчатый	16,5	13,2	0,2	0,0	1,0	4,8								
яйцо куриное	13,2	12,0	1,4	1,2	0,1	17,0								
масло сливочное	7,2	7,2	0,0	4,6	0,1	41,9								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0								
Выход:		120	4,4	6,2	21,1	158,0								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,09	0,05	1,9	0	8,3	3,9	487	9,1	20,7	52,1	0,8	5,2	0,2	31
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0,00	0,2	7,3	1,1	1,0	5,4	0,1	0,1	0,4	1,6
лук репчатый	0	0	0	0	0,5	0,4	19,2	3,6	1,6	6,7	0,1	0,4	0,1	4,1
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,3	0	12,2	13,9	5,8	1,3	20	0,3	2,4	3,2	6,6
масло сливочное	0	0,01	19,4	0,1	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,1	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	106	0,02	1,2	0,1	0,2	0,01	14,4	0	0
Выход:	0,11	0,11	40	0,4	8,8	123	529	22	25	86	1,3	22	4,0	43

Номер рецептуры: 54-26г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	175,5	129	2,5	0,4	19,1	90,3								
мука пшеничная высший сорт	9	9	1,0	0,1	5,7	27,5								
лук репчатый	20,6	16,5	0,3	0	1,2	6								
яйцо куриное	16,5	15	1,8	1,5	0,1	21,3								
масло сливочное	9	9	0	5,7	0,1	52,4								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		150	5,5	7,8	26,3	197,5								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,11	0,07	2,32	0	10,3	4,9	608	11	26	65	1,01	6,5	0,3	39
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	9,1	1,4	1,3	6,7	0,1	0,1	0,48	2
лук репчатый	0	0	0	0	0,65	0,5	24	4,5	2	8,3	0,11	0,5	0,07	5,1
яйцо куриное	0,01	0,05	23,4	0,33	0	15	17	7,3	1,6	25	0,33	3	4,05	8,3
масло сливочное	0	0,01	24,3	0,12	0	1	2,2	1,9	0	2,3	0,01	0	0,08	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	132	0	1,5	0,1	0,3	0,01	18	0	0
Выход:	0,14	0,14	50	0,45	11	154	661	28	31	108	1,57	28	4,98	54

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Картофель перебирают, моют, чистят, протирают.

К протертой массе картофеля добавляют яичный желток, нарезанный репчатый лук, йодированную соль, просеянную и слегка просушенную муку, перемешивают. В перемешанную массу добавляют взбитый белок и выкладывают её в неглубокий противень, смазанный маслом, поверхность выравнивают, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 градусов Цельсия до образования поджаристой корочки на поверхности пудинга.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: имеет форму кубика или квадрата; консистенция: мягкая; цвет: бледно-желтый; вкус: нежный, свойственный компонентам блюда; запах: запеченного картофеля.

3.5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ;

Номер рецептуры: 54-10-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	67,7	61,5	7,3	6,2	0,4	87								
молоко	38,5	38,5	1,1	0,9	1,7	18,5								
масло сливочное	7,7	7,7	0,1	4,9	0,1	44,6								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Выход:		100	8,5	11,9	2,1	150,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,21	96	1,35	0	63	72	30	6,4	103	1,34	12	16,6	34
молоко	0,01	0,05	5,08	0	0,2	15	47	41	4,7	30	0,03	3,5	0,68	7,7
масло сливочное	0	0,01	20,7	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	98	0	1,1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,05	0,27	122	1,45	0,2	176	120	73	11	135	1,39	29	17,4	42

Номер рецептуры: 54-10-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	101,5	92,3	11	9,3	0,6	130,5								
молоко	57,7	57,7	1,6	1,3	2,5	27,8								
масло сливочное	11,5	11,5	0,1	7,3	0,1	66,9								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	12,7	17,9	3,2	225,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,05	0,32	144	2,03	0	94	107	45	9,6	154	2,01	18	24,9	51
молоко	0,02	0,07	7,62	0	0,3	22	70	61	7	45	0,05	5,2	1,02	12
масло сливочное	0	0,01	31,1	0,15	0	1,3	2,9	2,4	0	3	0,02	0	0,1	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,07	0,4	183	2,18	0,3	264	180	110	17	203	2,09	44	26,1	63

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; цвет - золотисто-желтый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ;
Номер рецептуры: 54-20-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яйцо куриное	44	40	4,8	4,1	0,3	56,5
молоко	40	40	1,1	0,9	1,7	19,3
горошек зеленый консерв.	30	19,3	0,5	0,1	1,1	7,1
масло сливочное	3,3	3,3	0	2,1	0,1	19,4
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		100	6,4	7,1	3,2	102,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,02	0,14	62,4	0,88	0	41	46	19	4,2	67	0,87	8	10,8	22
молоко	0,01	0,05	5,28	0	0,21	15	48	42	4,9	31	0,03	3,6	0,71	8
горошек зеленый консерв.	0,01	0,01	5,8	0	0,77	53	16	3,4	3,5	10	0,12	0	0,22	0
масло сливочное	0	0	9	0,05	0	0,4	0,8	0,7	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	78	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,05	0,19	82,5	0,93	0,98	188	112	67	13	110	1,03	22	11,8	30

Номер рецептуры: 54-20-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яйцо куриное	66	60	7,2	6,1	0,4	84,8
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9
горошек зеленый консерв.	45	29	0,8	0,1	1,7	10,7
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		150	9,6	10,7	4,8	153,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,21	93,6	1,32	0	61	70	29	6,3	100	1,3	12	16,2	33
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	73	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
горошек зеленый консерв.	0,02	0,01	8,7	0	1,16	79	24	5,1	5,3	16	0,18	0	0,33	0
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,07	0,29	124	1,39	1,47	281	168	100	19	164	1,55	33	17,6	45

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены.

Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу.

Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена, горошек распределен равномерно; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ;**Номер рецептуры: 54-30-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яйцо куриное	56,7	51,6	6,1	5,2	0,3	72,9
молоко	32,3	32,3	0,9	0,7	1,4	15,5
морковь	32,3	25,8	0,3	0	1,6	7,9
масло сливочное	6,5	6,5	0,1	4,1	0,1	37,6
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		100	7,4	10,1	3,4	134

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,18	80,5	1,13	0	53	60	25	5,4	86	1,12	10	13,9	28
молоко	0,01	0,04	4,26	0	0,17	12	39	34	3,9	25	0,03	2,9	0,57	6,5
морковь	0,01	0,01	310	0	0,51	4,1	43	6,1	8,5	12	0,16	1,3	0,02	14
масло сливочное	0	0,01	17,5	0,09	0	0,7	1,6	1,4	0	1,7	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	78	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,05	0,24	412	1,22	0,68	148	144	67	18	126	1,33	25	14,6	49

Номер рецептуры: 54-30-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яйцо куриное	85,1	77,4	9,2	7,8	0,5	109,4
молоко	48,4	48,4	1,3	1,1	2,1	23,3
морковь	48,4	38,7	0,5	0	2,4	11,9
масло сливочное	9,7	9,7	0,1	6,2	0,1	56,4
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		150	11,1	15,1	5,1	201

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,04	0,27	121	1,7	0	79	90	37	8,1	129	1,68	15	20,9	43
молоко	0,01	0,06	6,39	0	0,25	18	59	51	5,9	38	0,04	4,4	0,85	9,7
морковь	0,02	0,02	464	0	0,77	6,2	64	9,2	13	19	0,24	1,9	0,03	21
масло сливочное	0	0,01	26,2	0,13	0	1,1	2,4	2,1	0	2,5	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,07	0,36	618	1,83	1,02	222	215	101	27	189	1,99	38	21,9	74

Технология приготовления:*Морковь перебирают, промывают, отваривают, отваренную морковь протирают.**Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. В яичную массу добавляют морковь, перемешивают, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.**Омлет можно варить на пару 25-30 мин.**Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.***Характеристика блюда на выходе:***Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; на разрезе – оранжевый; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.*

ОМЛЕТ С СЫРОМ;**Номер рецептуры: 54-40-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	62,9	57,1	6,8	5,8	0,3	80,8								
молоко	35,7	35,7	1	0,8	1,5	17,2								
сыр российский	23	22,1	4,8	5,7	0	71								
масло сливочное	7,1	7,1	0,1	4,5	0,1	41,5								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Выход:		100	12,7	16,9	1,9	210,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,2	89,1	1,26	0	58	66	28	6	95	1,24	11	15,4	31
молоко	0,01	0,04	4,72	0	0,19	14	43	38	4,4	28	0,03	3,2	0,63	7,1
сыр российский	0,01	0,05	34,5	0,21	0,06	136	16	171	6,7	96	0,19	0	2,83	0
масло сливочное	0	0,01	19,3	0,09	0	0,8	1,8	1,5	0	1,9	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	78	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,05	0,3	148	1,57	0,25	287	128	239	17	222	1,49	25	18,9	39

Номер рецептуры: 54-40-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	94,3	85,7	10,2	8,7	0,5	121,2								
молоко	53,6	53,6	1,5	1,2	2,3	25,8								
сыр российский	34,5	33,2	7,2	8,6	0	106,5								
масло сливочное	10,7	10,7	0,1	6,8	0,1	62,3								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		150	19	25,3	2,9	315,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,04	0,3	134	1,89	0	87	100	41	9	143	1,86	17	23,2	47
молоко	0,02	0,06	7,08	0	0,28	20	65	57	6,5	42	0,05	4,8	0,94	11
сыр российский	0,01	0,08	51,8	0,32	0,09	204	24	257	10	144	0,29	0	4,24	0
масло сливочное	0	0,01	28,9	0,14	0	1,2	2,7	2,3	0	2,8	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,07	0,45	221	2,35	0,37	431	191	359	26	333	2,23	38	28,4	58

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, добавляют тертый сыр, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ОМЛЕТ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ПРОРОСТКАМИ КОЛЬРАБИ;
Номер рецептуры: 54-50-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	44	40	4,8	4,1	0,3	56,5								
молоко	40	40	1,1	0,9	1,7	19,3								
капуста цветная	56,3	45	1,1	0,1	1,7	12,2								
микрорезель (проростки)														
кольраби	6,3	5	0,1	0	0,4	2,1								
масло подсолнечное	2,5	2,5	0	2,2	0	20,1								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Выход:		100	7,1	7,3	4,1	110,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,02	0,14	62,4	0,88	0	41	46	19	4,2	67	0,87	8	10,8	22
молоко	0,01	0,05	5,28	0	0,21	15	48	42	4,9	31	0,03	3,6	0,71	8
капуста цветная	0,03	0,03	0,81	0	12,6	3,4	78	10	6,7	20	0,55	1,4	0,24	0,5
микрорезель (проростки)														
кольраби	0,01	0,01	3,57	0	2	2,7	107	14	9,1	15	0,18	0	0,03	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	98	0	1,1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,08	0,23	72,1	0,88	14,8	160	281	87	25	134	1,63	26	11,8	30

Номер рецептуры: 54-50-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	66	60	7,2	6,1	0,4	84,8								
молоко	60	60	1,6	1,3	2,6	28,9								
капуста цветная	84,4	67,5	1,6	0,2	2,6	18,3								
микрорезель (проростки)														
кольраби	9,4	7,5	0,2	0	0,6	3,1								
масло подсолнечное	3,8	3,8	0	3,3	0	30,1								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		150	10,6	10,9	6,2	165,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,03	0,21	93,6	1,32	0	61	70	29	6,3	100	1,3	12	16,2	33
молоко	0,02	0,07	7,92	0	0,31	23	73	63	7,3	47	0,05	5,4	1,06	12
капуста цветная	0,05	0,05	1,21	0	18,9	5,1	118	15	10	30	0,82	2	0,36	0,7
микрорезель (проростки)														
кольраби	0,02	0,02	5,35	0	3	4	161	21	14	23	0,27	0	0,05	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,12	0,35	108	1,32	22,2	240	421	131	37	200	2,45	39	17,7	46

Технология приготовления:

Капусту цветную перебирают, разбирают на соцветия, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют, выкладывают на противень и запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при 160 градусах в течение 10 минут.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт., добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены.

В яичную массу добавляют проростки и смешивают, чтобы смесь стала однородной, затем добавляют запеченную цветную капусту и выливают на разогретый смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ;

Номер рецептуры: 54-60-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	44	40	4,8	4	0,3	56,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,02	0,14	62,4	0,88	0	41	46	19	4,2	67	0,87	8	10,8	22

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - круглоовальной формы, без трещин на поверхности; вкус свежего вареного яйца, приятный.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА;

Номер рецептуры: 54-1т-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	111,6	111,6	22	4,88	3,04	144,48
сметана	4,16	4,16	0,08	0,56	0,16	5,92
сухари панировочные	4,16	4,16	0,4	0,08	2,56	12,4
яйцо куриное	3,52	3,2	0,4	0,32	0	4,56
крупа манная	7,76	7,76	0,72	0,08	4,96	23,6
сахар-песок	7,76	7,76	0	0	7,04	28,16
масло сливочное	4,16	4,16	0	2,64	0,08	24,24
соль поваренная йодированная	0,32	0,32	0	0	0	0
вода	28,8	28,8	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0
Выход:		120	23,6	8,56	17,84	243,36

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,03	0,23	22,1	0	0,22	35	104	161	22	214	0,39	10	29,5	36
сметана	0	0	2,67	0	0,01	1,3	4	3,2	0,3	2,2	0,01	0,4	0,02	0,6
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	17	6,6	1,1	1,7	4,5	0,12	0	0,92	0
яйцо куриное	0	0,01	4,99	0,07	0	3,3	3,7	1,6	0,3	5,3	0,07	0,6	0,86	1,8
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	8,4	1,4	1,2	5,7	0,06	0	0	1,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0	11,2	0,06	0	0,5	1	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,24	41	0,13	0,23	151	128	170	26	233	0,7	24	31,3	40

Номер рецептуры: 54-1т-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	139,5	139,5	27,5	6,1	3,8	180,6
сметана	5,2	5,2	0,1	0,7	0,2	7,4
сухари панировочные	5,2	5,2	0,5	0,1	3,2	15,5
яйцо куриное	4,4	4	0,5	0,4	0	5,7
крупа манная	9,7	9,7	0,9	0,1	6,2	29,5
сахар-песок	9,7	9,7	0	0	8,8	35,2
масло сливочное	5,2	5,2	0	3,3	0,1	30,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	36	36	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0
Выход:		150	29,5	10,7	22,3	304,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,04	0,29	27,6	0	0,28	43	130	201	28	267	0,49	13	36,8	45
сметана	0	0	3,34	0	0,01	1,6	5	4	0,4	2,7	0,01	0,5	0,02	0,7
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	21	8,2	1,4	2,1	5,6	0,15	0	1,15	0
яйцо куриное	0	0,01	6,24	0,09	0	4,1	4,7	1,9	0,4	6,7	0,09	0,8	1,08	2,2
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	10	1,7	1,5	7,2	0,08	0	0	1,9
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,2	0	0	0,03	0	0	0
масло сливочное	0	0	14	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,3	51,2	0,16	0,29	189	160	213	32	291	0,87	30	39,1	50

Технология приготовления:

Творог перетирают.

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.

Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей.

Добавляют сырые яйца, сахар, соль.

Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; на разрезе – белый; вкус и запах - творожный с ванилином. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ;

Номер рецептуры: 54-2т-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	44,8	44,8	8,9	2	1,2	58
морковь	94	75,2	0,9	0,1	4,7	23,1
сметана	3,2	3,2	0,1	0,4	0,1	4,6
крупа манная	12	12	1,2	0,1	7,7	36,4
сухари панировочные	3,2	3,2	0,3	0	2	9,6
яйцо куриное	5,3	4,8	0,6	0,5	0	6,8
молоко	18,4	18,4	0,5	0,4	0,8	8,9
сахар-песок	4,8	4,8	0	0	4,32	17,4
масло сливочное	6	6	0,1	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		120	12,5	7,3	20,9	199,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	творог	0,02	0,1	8,87	0	0,09	14	42	65	9	86	0,15	4	11,8
морковь	0,03	0,04	902	0	1,5	12	125	18	25	36	0,46	3,8	0,06	41
сметана	0	0	2,06	0	0,01	1	3,1	2,5	0,2	1,7	0,01	0,3	0,01	0,4
крупа манная	0,02	0	0	0	0	0,3	13	2,1	1,9	8,9	0,1	0	0	2,4
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	13	5	0,9	1,3	3,5	0,09	0	0,71	0
яйцо куриное	0	0,02	7,49	0,1	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,1	1	1,3	2,6
молоко	0,01	0,02	2,43	0	0,1	7	22	19	2,2	14	0,02	1,7	0,32	3,7
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,08	0,18	939	0,18	1,7	147	217	112	40	160	0,96	23	14,3	65

Номер рецептуры: 54-2т-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	56	56	11,1	2,5	1,5	72,5
морковь	117,5	94	1,1	0,1	5,9	28,9
сметана	4	4	0,1	0,5	0,1	5,7
крупа манная	15	15	1,5	0,1	9,6	45,5
сухари панировочные	4	4	0,4	0	2,5	12
яйцо куриное	6,6	6	0,7	0,6	0	8,5
молоко	23	23	0,6	0,5	1	11,1
сахар-песок	6	6	0	0	5,4	21,8
масло сливочное	7,5	7,5	0,1	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		150	15,6	9,1	26,1	249,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,12	11,1	0	0,11	17	52	81	11	107	0,19	5	14,8	18
морковь	0,04	0,05	1128	0	1,88	15	156	22	31	45	0,57	4,7	0,08	52
сметана	0	0	2,57	0	0,01	1,2	3,9	3,1	0,3	2,1	0,01	0,4	0,01	0,6
крупа манная	0,02	0	0	0	0	0,3	16	2,6	2,4	11	0,13	0	0	3
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	16	6,3	1,1	1,6	4,3	0,11	0	0,89	0
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,13	0	6,1	7	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
молоко	0,01	0,03	3,04	0	0,12	8,7	28	24	2,8	18	0,02	2,1	0,4	4,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,9	1,6	0	2	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,10	0,23	1174	0,23	2,12	184	271	140	50	200	1,2	29	17,9	81

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Морковь перебирают, промывают, нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 общего количества) в молоке.

В конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50 градусов Цельсия и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180 градусов Цельсия (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, имеет неглубокую корочку, консистенция - творог и морковь мягкие; цвет: корочка - золотистая, на разрезе - розовато-белая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.

СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ С ТВОРОГОМ;

Номер рецептуры: 54-3т-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
творог	27,3	27,3	5,4	1,2	0,7	35,4
морковь	95,5	76,4	1,0	0,1	4,8	23,5
сметана	4,4	4,4	0,1	0,6	0,2	6,2
крупа манная	5,4	5,4	0,6	0,1	3,5	16,5
сухари панировочные	4,4	4,4	0,5	0,1	2,7	13,1
яйцо куриное	12	10,9	1,3	1,1	0,1	15,4
молоко	16,4	16,4	0,5	0,4	0,7	7,9
сахар-песок	6,6	6,6	0	0	5,9	23,8
масло сливочное	3,3	3,3	0	2,1	0	19,1
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		120	9,2	5,6	18,6	161,0

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,06	5,4	0	0,06	8,5	25	39	5,5	52	0,1	2,5	7,2	8,7
морковь	0,03	0,04	917	0	1,53	12	127	18	25	37	0,46	3,8	0,06	42
сметана	0	0	2,82	0	0,01	1,3	4,2	3,4	0,3	2,3	0,01	0,4	0,02	0,6
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,1	5,9	1	0,8	4	0,05	0	0	1,1
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	18	6,9	1,2	1,8	4,7	0,13	0	0,98	0
яйцо куриное	0,01	0,04	17	0,24	0	11	13	5,3	1,1	18	0,24	2,2	2,94	6
молоко	0,01	0,02	2,17	0	0,09	6,2	20	17	2	13	0,02	1,5	0,29	3,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,86	0,04	0	0,4	0,8	0,7	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,07	0,15	953	0,28	1,68	152	203	88	37	132	1,03	23	11,5	62

Номер рецептуры: 54-3т-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	34,1	34,1	6,7	1,5	0,9	44,2
морковь	119,4	95,5	1,2	0,1	6	29,4
сметана	5,5	5,5	0,1	0,7	0,2	7,8
крупа манная	6,8	6,8	0,7	0,1	4,4	20,6
сухари панировочные	5,5	5,5	0,6	0,1	3,4	16,4
яйцо куриное	15	13,6	1,6	1,4	0,1	19,2
молоко	20,5	20,5	0,6	0,5	0,9	9,9
сахар-песок	8,2	8,2	0	0	7,4	29,8
масло сливочное	4,1	4,1	0	2,6	0	23,9
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		150	11,5	7	23,3	201,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,07	6,75	0	0,07	11	32	49	6,8	65	0,12	3,1	9	11
морковь	0,04	0,05	1146	0	1,91	15	159	23	32	46	0,58	4,8	0,08	53
сметана	0	0	3,53	0	0,01	1,7	5,3	4,3	0,4	2,9	0,01	0,5	0,02	0,8
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	7,3	1,2	1,1	5	0,06	0	0	1,4
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	22	8,7	1,5	2,3	5,9	0,16	0	1,22	0
яйцо куриное	0,01	0,05	21,2	0,3	0	14	16	6,6	1,4	23	0,3	2,7	3,67	7,5
молоко	0,01	0,02	2,71	0	0,11	7,8	25	22	2,5	16	0,02	1,8	0,36	4,1
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0	11,1	0,05	0	0,5	1	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,09	0,19	1191	0,35	2,1	190	253	109	46	165	1,29	29	14,4	77

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Морковь перебирают, промывают, пропускают через овощепротирочную машину, припускают в молоке с маслом, в конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50 градусов Цельсия. Затем соединяют с протертым творогом и яичными желтками, сметаной, добавляют соль. Массу хорошо вымешивают и осторожно добавляют в нее взбитые белки. Полученную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом (1/3 от нормы), и готовят на пару 30-50 мин. Отпускают суфле, политое растопленным сливочным маслом.

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры - суфле легко отделяется от стенок емкости.

Перед отпуском суфле нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - мягкая, сочная, нежная; цвет: золотисто-оранжевый; вкуси запах - запеченных моркови и творога.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ;

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	81,6	81,6	16,1	3,6	2,2	105,7
яблоко	31,2	27,6	0,1	0,1	2,5	11,1
сухари панировочные	4,8	4,8	0,5	0,1	3,0	14,3
яйцо куриное	13,2	12	1,4	1,2	0,1	17,0
сахар-песок	4,8	4,8	0	0	4,3	17,4
сметана	4,8	4,8	0,1	0,6	0,2	6,8
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,0	0,1	27,9
соль поваренная йодированная	0,24	0,24	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0,1
Выход:		120	18,2	8,6	12,3	200,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,17	16,2	0	0,16	25	76	118	16	156	0,28	7,3	21,5	26
яблоко	0,01	0,01	0,82	0	1,1	5,5	64	3,9	2,2	2,6	0,53	0,6	0,07	2,2
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	19	7,6	1,3	2	5,2	0,14	0	1,06	0
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,26	0	12	14	5,8	1,3	20	0,26	2,4	3,24	6,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,02	0	0	0
сметана	0	0	3,08	0	0,01	1,5	4,6	3,7	0,4	2,5	0,01	0,4	0,02	0,7
масло сливочное	0	0,01	13	0,06	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0	0,2	0,01	9,6	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,22	51,7	0,33	1,27	135	167	134	22	188	1,25	20	26	36

Номер рецептуры: 54-4г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	102	102	20,1	4,5	2,8	132,1
яблоко	39	34,5	0,1	0,1	3,1	13,9
сухари панировочные	6	6	0,6	0,1	3,7	17,9
яйцо куриное	16,5	15	1,8	1,5	0,1	21,2
сахар-песок	6	6	0	0	5,4	21,8
сметана	6	6	0,1	0,8	0,2	8,5
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0,1
Выход:		150	22,7	10,8	15,4	250,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,03	0,21	20,2	0	0,2	32	95	147	20	195	0,35	9,2	26,9	33
яблоко	0,01	0,01	1,03	0	1,38	6,8	80	4,9	2,7	3,3	0,66	0,7	0,09	2,8
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	24	9,5	1,6	2,5	6,5	0,17	0	1,33	0
яйцо куриное	0,01	0,05	23,4	0,33	0	15	17	7,3	1,6	25	0,33	3	4,05	8,3
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
сметана	0	0	3,85	0	0,01	1,8	5,8	4,7	0,5	3,1	0,01	0,5	0,02	0,8
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,28	64,7	0,41	1,59	169	209	168	28	235	1,56	25	32,5	45

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Яйца обрабатывают. Отделяют белки от желтков. Яичные желтки растирают с сахаром.

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают.

Ванилин растворяют в горячей воде.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 25-35 минут при температуре 220-250 градусов Цельсия. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность подрумянена, без трещин и подгорелых мест; консистенция - однородная, нежная; цвет на разрезе кремовый, корочка - золотисто-желтая; вкус и запах – творожно-яблочный.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПРОРОСТКАМИ ПШЕНИЦЫ;

Номер рецептуры: 54-5т-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
творог	54	54	10,6	2,4	1,4	69,9
крупа манная	7,2	7,2	0,7	0,1	4,6	21,8
яйцо куриное	26,4	24	2,9	2,4	0,2	33,9
сметана	36	36	0,9	4,7	1,2	51,0
изюм	8,6	8,4	0,2	0	5,0	21,2
проростки пшеницы	6	6	0,4	0,1	2,2	11,4
сахар-песок	9,0	9,0	0	0	8,2	32,8
масло подсолнечное	3,0	3,0	0	2,6	0	24,1
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	21,6	21,6	0	0	0	0
Выход:		120	15,7	12,3	23,0	266,2

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,11	10,7	0	0,11	17	50	78	11	103	0,18	4,9	14,3	17
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	7,8	1,3	1,1	5,3	0,06	0	0	1,4
яйцо куриное	0,02	0,09	37,4	0,53	0	24	28	12	2,5	40	0,52	4,8	6,48	13
сметана	0,01	0,03	23,1	0	0,06	11	35	28	2,8	19	0,06	3,2	0,13	5
изюм	0,01	0,01	0,3	0	0	7,5	58	5,9	3,1	9,4	0,22	0,1	0,05	20
проростки пшеницы	0,01	0,01	0	0	0,06	0,7	8,4	1,5	4,3	10	0,11	0	2,24	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,2	0	0	0,02	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,25	71,6	0,53	0,23	178	187	128	25	188	1,19	29	23,2	57

Номер рецептуры: 54-5г-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	67,5	67,5	13,3	3	1,8	87,4
крупа манная	9	9	0,9	0,1	5,8	27,3
яйцо куриное	33	30	3,6	3	0,2	42,4
сметана	45	45	1,1	5,9	1,5	63,8
изюм	10,7	10,5	0,2	0	6,3	26,5
проростки пшеницы	7,5	7,5	0,5	0,1	2,8	14,2
сахар-песок	11,3	11,3	0	0	10,3	41
масло подсолнечное	3,8	3,8	0	3,3	0	30,1
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	27	27	0	0	0	0
Выход:		150	19,6	15,4	28,7	332,7

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,14	13,4	0	0,14	21	63	97	14	129	0,23	6,1	17,8	22
крупа манная	0,01	0	0	0	0	0,2	9,7	1,6	1,4	6,7	0,08	0	0	1,8
яйцо куриное	0,02	0,11	46,8	0,66	0	31	35	15	3,1	50	0,65	6	8,1	17
сметана	0,01	0,04	28,9	0	0,07	14	43	35	3,5	23	0,08	4,1	0,16	6,3
изюм	0,01	0,01	0,38	0	0	9,3	72	7,4	3,8	12	0,27	0,1	0,06	25
проростки пшеницы	0,01	0,01	0	0	0,08	0,9	11	1,9	5,4	13	0,14	0	2,8	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,3	0,2	0	0	0,03	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,31	89,4	0,66	0,29	223	234	159	31	235	1,49	36	28,9	71

Технология приготовления:

Творог перетирают.

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.

Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей, сырыми яйцами, сметаной, сахаром, солью и проростками пшеницы.

Массу взбивают до однородной кремовой текстуры.

Изюм перебирают, промывают в воде, воду несколько раз меняют, распаривают в небольшом количестве воды. Распаренный изюм всыпают в творожную массу, перемешивают.

Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают и блюдо запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 160-180 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин, изюм распределен равномерно; консистенция - упругая; цвет: на разрезе – белый; вкус и запах - творожный.

СЫРНИКИ;

Номер рецептуры: 54-6т-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	45	45	8,9	2	1,2	58,3
яйцо куриное	1,9	1,7	0,2	0,2	0	2,4
крупа манная	3,7	3,7	0,4	0	2,4	11,2
мука пшеничная высший сорт	3,3	3,3	0,3	0	2,1	10,1
сметана	1,7	1,7	0	0,2	0,1	2,4
сахар-песок	5	5	0	0	4,5	18,2
масло сливочное	0,7	0,7	0	0,4	0	4,1
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		61,2				
Выход:		50	9,8	2,8	10,3	106,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,09	8,91	0	0,09	14	42	65	9	86	0,16	4,1	11,9	14
яйцо куриное	0	0,01	2,65	0,04	0	1,7	2	0,8	0,2	2,8	0,04	0,3	0,46	0,9
крупа манная	0	0	0	0	0	0,1	4	0,7	0,6	2,7	0,03	0	0	0,7
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,3	0,5	0,5	2,5	0,03	0,1	0,17	0,7
сметана	0	0	1,09	0	0	0,5	1,6	1,3	0,1	0,9	0	0,2	0,01	0,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	1,89	0,01	0	0,1	0,2	0,2	0	0,2	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0	0,3	0	0,1	0	4	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,1	14,5	0,05	0,09	46	53	69	10	95	0,27	8,6	12,5	17

Номер рецептуры: 54-6т-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	90	90	17,8	4	2,4	116,6
яйцо куриное	3,8	3,4	0,4	0,4	0	4,8
крупа манная	7,4	7,4	0,8	0	4,8	22,4
мука пшеничная высший сорт	6,6	6,6	0,6	0	4,2	20,2
сметана	3,4	3,4	0	0,4	0,2	4,8
сахар-песок	10	10	0	0	9	36,4
масло сливочное	1,4	1,4	0	0,8	0	8,2
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		61,2×2				
Выход:		100	19,6	5,6	20,6	213,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,18	17,8	0	0,18	28	84	130	18	172	0,32	8,1	23,8	29
яйцо куриное	0	0,02	5,3	0,08	0	3,5	4	1,6	0,4	5,7	0,08	0,7	0,92	1,9
крупа манная	0	0	0	0	0	0,2	8	1,3	1,2	5,5	0,06	0	0	1,5
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,2	6,7	1	0,9	4,9	0,06	0,1	0,34	1,5
сметана	0	0	2,18	0	0	1	3,3	2,6	0,3	1,8	0	0,3	0,02	0,5
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,2	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0	3,78	0,02	0	0,2	0,3	0,3	0	0,4	0	0	0,02	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0	0,6	0	0,1	0	8	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,2	29,1	0,1	0,18	92	106	138	21	191	0,54	17	25,1	34

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Ванилин растворяют в горячей воде.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой.

Полученной смесью смазывают поверхность сырников, и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов доводят до готовности (суммарно не менее 20-ти минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - на поверхности нет трещин, держит форму; консистенция - нежная, однородно промешанная; вкус и запах - творожный.

ТВОРОЖНО-ПШЕННАЯ ЗАПЕКАНКА;

Номер рецептуры: 54-7т-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яйцо куриное	8	8	1,0	0,8	0,1	11,3
крупа пшеничная	16	16	1,8	0,5	9,7	49,8
творог	32	32	6,3	1,4	0,9	41,4
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	67,2	67,2	0	0	0	0
Выход:		120	9,0	4,2	10,6	116,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,01	0,03	12,5	0,18	0	8,1	9,3	3,9	0,8	13	0,18	1,6	2,16	4,4
крупа пшеничная	0,05	0,01	0,29	0	0	1,2	28	3,8	12	32	0,38	0,7	0,38	4,5
творог	0,01	0,06	6,34	0	0,06	10	30	46	6,4	61	0,11	2,9	8,45	10
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0,01	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0	0,2	0,01	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,1	25,6	0,21	0,06	90	68	55	19	108	0,68	15	11	19

Номер рецептуры: 54-7т-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	10	10	1,2	1	0,1	14,1								
крупа пшеничная	20	20	2,2	0,6	12,1	62,3								
творог	40	40	7,9	1,8	1,1	51,8								
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
вода	84	84	0	0	0	0								
Выход:		150	11,3	5,3	13,3	145,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0,01	0,04	15,6	0,22	0	10	12	4,8	1	17	0,22	2	2,7	5,5
крупа пшеничная	0,06	0,01	0,36	0	0	1,5	35	4,8	14	41	0,47	0,9	0,48	5,6
творог	0,01	0,08	7,92	0	0,08	12	37	58	8	77	0,14	3,6	10,6	13
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,13	32	0,26	0,08	113	85	69	24	135	0,85	19	13,8	24

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают кипятком, воду сливают, закладывают в кипящую воду, варят 2 минуты, воду сливают (откидывают) и заливают кипящую воду в количестве меньшем на 15%, чем положено по рецептуре (столько воды остается в крупе после промывания).

В готовую охлажденную до 55-60 градусов Цельсия рассыпчатую кашу, добавляют протертый творог, взбитые яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом противень слоем 3 см, сбрызгивают маслом и запекают 8-10 мин при температуре 250°С, затем 10-15 мин при температуре 180-200°С.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – свойственный входящим в состав продуктам.

**ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ БЕЗ САХАРА;
Номер рецептуры: 54-8г-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	81,6	81,6	16,1	3,6	2,2	105,7
яблоко	38	33,6	0,2	0,1	3,0	13,5
сухари панировочные	4,8	4,8	0,5	0,1	3,0	14,3
яйцо куриное	13,2	12	1,4	1,2	0,1	17,0
сметана	4,8	4,8	0,1	0,6	0,2	6,8
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,0	0,1	27,9
соль поваренная йодированная	0,24	0,24	0	0	0	0
ванилин	0,016	0,016	0	0	0	0,08
Выход:		120	18,2	8,6	8,5	185,3

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,02	0,17	16,2	0	0,16	25	76	118	16	156	0,28	7,3	21,5	26
яблоко	0,01	0,01	1,01	0	1,34	6,6	78	4,7	2,6	3,2	0,64	0,7	0,09	2,7
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	19	7,6	1,3	2	5,2	0,14	0	1,06	0
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,26	0	12	14	5,8	1,3	20	0,26	2,4	3,24	6,6
сметана	0	0	3,08	0	0,01	1,5	4,6	3,7	0,4	2,5	0,01	0,4	0,02	0,7
масло сливочное	0	0,01	13	0,06	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0	0,2	0,01	9,6	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,22	51,9	0,33	1,51	136	181	135	23	189	1,34	20	26	36

Номер рецептуры: 54-8г-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
творог	102	102	20,1	4,5	2,8	132,1
яблоко	47,5	42	0,2	0,1	3,7	16,9
сухари панировочные	6	6	0,6	0,1	3,7	17,9
яйцо куриное	16,5	15	1,8	1,5	0,1	21,2
сметана	6	6	0,1	0,8	0,2	8,5
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
ванилин	0,02	0,02	0	0	0	0,1
Выход:		150	22,8	10,8	10,6	231,6

Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,03	0,21	20,2	0	0,2	32	95	147	20	195	0,35	9,2	26,9	33
яблоко	0,01	0,01	1,26	0	1,68	8,3	97	5,9	3,3	4	0,8	0,8	0,11	3,4
сухари панировочные	0,01	0	0	0	0	24	9,5	1,6	2,5	6,5	0,17	0	1,33	0
яйцо куриное	0,01	0,05	23,4	0,33	0	15	17	7,3	1,6	25	0,33	3	4,05	8,3
сметана	0	0	3,85	0	0,01	1,8	5,8	4,7	0,5	3,1	0,01	0,5	0,02	0,8
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,28	64,9	0,41	1,89	170	226	169	28	236	1,68	26	32,5	45

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Яйца обрабатывают. Отделяют белки от желтков.

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают.

Ванилин растворяют в горячей воде.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) 25-35 минут при температуре 220-250 градусов Цельсия. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность подрумянена, без трещин и подгорелых мест; консистенция - однородная, нежная; цвет на разрезе кремовый, корочка - золотисто-желтая; вкус и запах – творожно-яблочный.

3.6. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ТРЕСКА);

Номер рецептуры: 54-1р-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	54,2	48	7,2	0,3	0	31,2
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,4
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1
масло сливочное	1,2	1,2	0	0,8	0	7
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	8,4	8,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		72,8				
Выход:		60	8,4	1,6	5,1	67,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,03	0,03	2,88	0,43	0,19	20	135	11	13	88	0,21	65	9,67	336
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,8	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,6	1,7
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
масло сливочное	0	0	3,24	0,02	0	0,1	0,3	0,3	0	0,3	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0,1	0,2	0,01	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,04	11,7	0,53	0,19	138	149	15	14	101	0,41	75	11,3	340

Номер рецептуры: 54-1р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	72,3	64	9,6	0,4	0	41,6
хлеб пшеничный	15,2	15,2	1,1	0,1	6,8	32,5
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8
масло сливочное	1,6	1,6	0	1,1	0	9,3
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	11,2	11,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		97,1				
Выход:		80	11,2	2,1	6,8	90,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,04	0,04	3,84	0,57	0,25	27	181	14	17	117	0,28	86	12,9	448
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	58	12	2,7	1,9	8,6	0,15	0,5	0,8	2,2
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
масло сливочное	0	0	4,32	0,03	0	0,2	0,4	0,3	0	0,4	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	15,7	0,71	0,25	184	198	20	19	134	0,55	101	15	453

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г. на 1 литр.

Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах -рыбный.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ГОРБУША);

Номер рецептуры: 54-2р-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горбуша (филе)	54,2	48	9,2	2,7	0	61,7								
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,4								
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1								
масло сливочное	1,2	1,2	0	0,8	0	7								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
вода	8,4	8,4	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		72,8												
Выход:		60	10,4	4	5,1	98,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,07	0,06	8,64	0	0,17	26	133	8,5	13	84	0,25	24	18,8	206
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,8	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,6	1,7
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
масло сливочное	0	0	3,24	0,02	0	0,1	0,3	0,3	0	0,3	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0,1	0,2	0,01	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,07	17,5	0,1	0,17	143	147	13	14	96	0,45	35	20,4	210

Номер рецептуры: 54-2р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
горбуша (филе)	72,3	64	12,3	3,6	0	82,3
хлеб пшеничный	15,2	15,2	1,1	0,1	6,8	32,5
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8
масло сливочное	1,6	1,6	0	1,1	0	9,3
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	11,2	11,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		97,1				
Выход:		80	13,9	5,3	6,8	130,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,09	0,08	11,5	0	0,23	34	178	11	17	111	0,33	32	25,1	275
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	58	12	2,7	1,9	8,6	0,15	0,5	0,8	2,2
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
масло сливочное	0	0	4,32	0,03	0	0,2	0,4	0,3	0	0,4	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,09	23,3	0,13	0,23	191	196	18	19	129	0,6	46	27,2	280

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г. на 1 литр.

Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах -рыбный.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (МИНТАЙ);

Номер рецептуры: 54-Зр-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	54,2	48	7,2	0,4	0	32,1
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,4
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1
масло сливочное	1,2	1,2	0	0,8	0	7
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	8,4	8,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		72,8				
Выход:		60	8,4	1,7	5,1	68,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,04	0,04	2,88	0,1	0,1	15	167	17	23	100	0,33	72	6,72	336
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,8	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,6	1,7
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
масло сливочное	0	0	3,24	0,02	0	0,1	0,3	0,3	0	0,3	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0,1	0,2	0,01	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	11,7	0,2	0,1	132	181	22	25	113	0,53	83	8,3	340

Номер рецептуры: 54-3р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
минтай (филе)	72,3	64	9,6	0,5	0	42,8								
хлеб пшеничный	15,2	15,2	1,1	0,1	6,8	32,5								
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8								
масло сливочное	1,6	1,6	0	1,1	0	9,3								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
вода	11,2	11,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		97,1												
Выход:		80	11,2	2,3	6,8	91,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,05	0,05	3,84	0,13	0,13	19	223	23	31	134	0,44	96	8,96	448
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	58	12	2,7	1,9	8,6	0,15	0,5	0,8	2,2
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
масло сливочное	0	0	4,32	0,03	0	0,2	0,4	0,3	0	0,4	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,07	15,7	0,27	0,13	176	241	29	33	151	0,71	110	11,1	453

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов Цельсия из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г. на 1 литр.

Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20-25 минут) в духовом шкафу или пароконвектомате. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах -рыбный.

КОТЛЕТА РЫБНАЯ С МОРКОВЬЮ (ТРЕСКА);**Номер рецептуры: 54-4р-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	45,8	40,6	6,1	0,2	0	26,3
хлеб пшеничный	4,8	4,8	0,3	0	2,1	10,3
яйцо куриное	6,6	6	0,7	0,6	0	8,5
молоко	6	6	0,2	0,1	0,3	2,9
лук репчатый	3	2,4	0	0	0,2	0,9
морковь	15	12	0,1	0	0,8	3,7
масло сливочное	2,3	2,3	0	1,5	0	13,3
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		74,3				
Выход:		60	7,4	2,4	3,4	65,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,03	0,02	2,43	0,37	0,16	17	114	8,9	11	74	0,18	55	8,17	284
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	18	3,7	0,8	0,6	2,7	0,05	0,2	0,25	0,7
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,13	0	6,1	7	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
молоко	0	0,01	0,79	0	0,03	2,3	7,3	6,3	0,7	4,7	0,01	0,5	0,11	1,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,1	0,1	3,5	0,7	0,3	1,2	0,02	0,1	0,01	0,7
морковь	0,01	0,01	144	0	0,24	1,9	20	2,9	4	5,7	0,07	0,6	0,01	6,6
масло сливочное	0	0	6,16	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0,1	0,2	0,01	9,6	0	0
Выход:	0,04	0,06	163	0,53	0,53	116	156	24	17	99	0,47	67	10,2	297

Номер рецептуры: 54-4р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	61,1	54,1	8,1	0,3	0	35,1
хлеб пшеничный	6,4	6,4	0,4	0	2,8	13,7
яйцо куриное	8,8	8	0,9	0,8	0	11,3
молоко	8	8	0,3	0,1	0,4	3,9
лук репчатый	4	3,2	0	0	0,3	1,2
морковь	20	16	0,1	0	1,1	4,9
масло сливочное	3,1	3,1	0	2	0	17,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		99,1				
Выход:		80	9,9	3,2	4,5	87,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,04	0,03	3,24	0,49	0,21	23	153	12	14	99	0,24	73	10,9	379
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	24	4,9	1,1	0,8	3,6	0,07	0,2	0,33	0,9
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,17	0	8,1	9,3	3,9	0,8	13	0,17	1,6	2,16	4,4
молоко	0	0,01	1,05	0	0,04	3	9,7	8,5	1	6,3	0,01	0,7	0,15	1,6
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,7	0,9	0,4	1,6	0,03	0,1	0,01	1
морковь	0,01	0,01	192	0	0,32	2,6	27	3,8	5,3	7,7	0,09	0,8	0,01	8,8
масло сливочное	0	0	8,21	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,05	0,08	217	0,71	0,71	155	209	32	22	132	0,63	89	13,6	395

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают.

Морковь перебирают, промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожуры.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на кусочки массой 50-100 г.

Подготовленное филе пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым.

В рыбную массу добавляют яйцо, соль, перемешивают и формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах – рыбно-морковный.

КОТЛЕТА РЫБНАЯ С МОРКОВЬЮ (ГОРБУША);**Номер рецептуры: 54-5р-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
горбуша (филе)	54,2	48	9,2	2,7	0	61,7
хлеб пшеничный	4,8	4,8	0,3	0	2,1	10,3
яйцо куриное	6,6	6	0,7	0,6	0	8,5
молоко	6	6	0,2	0,1	0,3	2,9
лук репчатый	3	2,4	0	0	0,2	0,9
морковь	7	5,6	0,1	0	0,4	1,7
масло сливочное	2,3	2,3	0	1,5	0	13,3
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		75,3				
Выход:		60	10,5	4,9	3	99,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,07	0,06	8,64	0	0,17	26	133	8,5	13	84	0,25	24	18,8	206
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	18	3,7	0,8	0,6	2,7	0,05	0,2	0,25	0,7
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,13	0	6,1	7	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
молоко	0	0,01	0,79	0	0,03	2,3	7,3	6,3	0,7	4,7	0,01	0,5	0,11	1,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,1	0,1	3,5	0,7	0,3	1,2	0,02	0,1	0,01	0,7
морковь	0	0	67,7	0	0,11	0,9	9,4	1,3	1,9	2,7	0,03	0,3	0	3,1
масло сливочное	0	0	6,16	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0	0,8	0,1	0,2	0,01	9,6	0	0
Выход:	0,07	0,09	92,6	0,16	0,41	124	165	22	17	106	0,5	36	20,9	216

Номер рецептуры: 54-5р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
горбуша (филе)	72,3	64	12,3	3,6	0	82,3
хлеб пшеничный	6,4	6,4	0,4	0	2,8	13,7
яйцо куриное	8,8	8	0,9	0,8	0	11,3
молоко	8	8	0,3	0,1	0,4	3,9
лук репчатый	4	3,2	0	0	0,3	1,2
морковь	9,3	7,5	0,1	0	0,5	2,3
масло сливочное	3,1	3,1	0	2	0	17,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		100,4				
Выход:		80	14	6,5	4	132,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,09	0,08	11,5	0	0,23	34	178	11	17	111	0,33	32	25,1	275
хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	24	4,9	1,1	0,8	3,6	0,07	0,2	0,33	0,9
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,17	0	8,1	9,3	3,9	0,8	13	0,17	1,6	2,16	4,4
молоко	0	0,01	1,05	0	0,04	3	9,7	8,5	1	6,3	0,01	0,7	0,15	1,6
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,7	0,9	0,4	1,6	0,03	0,1	0,01	1
морковь	0	0	90,2	0	0,15	1,2	12	1,8	2,5	3,6	0,04	0,4	0	4,1
масло сливочное	0	0	8,21	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	94	0	1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,09	0,12	124	0,21	0,55	165	220	29	22	141	0,67	48	27,8	287

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожуры.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на кусочки массой 50-100 г.

Обработанные яйца взбивают. Подготовленное филе пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым.

В рыбную массу добавляют яйцо, соль, перемешивают и формируют котлеты.

Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; вкус и запах – рыбно-морковный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ (ГОРБУША);

Номер рецептуры: 54-6р-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горбуша (филе)	61,7	54,6	10,5	3,1	0	70,2								
молоко	21	21	0,6	0,5	0,9	10,1								
мука пшеничная высший сорт	2,4	2,4	0,2	0	1,5	7,3								
яйцо куриное	13,2	12	1,4	1,2	0,1	17								
масло сливочное	3,6	3,6	0	2,3	0	20,9								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		60	12,7	7,1	2,5	125,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,08	0,07	9,83	0,01	0,2	29	152	9,6	14	95	0,29	27	21,4	235
молоко	0,01	0,03	2,77	0	0,11	8	25	22	2,6	16	0,02	1,9	0,37	4,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,4	0,4	0,3	1,8	0,03	0	0,13	0,5
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,26	0	12	14	5,8	1,3	20	0,26	2,4	3,24	6,6
масло сливочное	0	0	9,72	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,1	0,14	41	0,32	0,31	197	195	40	18	135	0,62	52	25,2	246

Номер рецептуры: 54-6р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
горбуша (филе)	82,3	72,8	14	4,1	0	93,6	
молоко	28	28	0,8	0,7	1,2	13,5	
мука пшеничная высший сорт	3,2	3,2	0,3	0	2	9,7	
яйцо куриное	17,6	16	1,9	1,6	0,1	22,7	
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,1	0	27,9	
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0	
Выход:		80	16,9	9,5	3,3	167,3	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,11	0,09	13,1	0,01	0,27	39	202	13	19	127	0,39	36	28,6	313
молоко	0,01	0,04	3,69	0	0,15	11	34	30	3,4	22	0,03	2,5	0,49	5,6
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,2	0,5	0,4	2,4	0,04	0,1	0,17	0,7
яйцо куриное	0,01	0,05	25	0,35	0	16	19	7,7	1,7	27	0,35	3,2	4,32	8,8
масло сливочное	0	0	13	0,07	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	196	0,1	2,2	0,1	0,4	0,01	27	0	0
Выход:	0,13	0,19	54,7	0,43	0,41	262	259	54	25	179	0,83	69	33,6	328

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль (1/2 от указанной в рецептуре), перемешивают.

В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия.

Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом (1/3 от указанного в рецептуре) подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 мин. помешивая, процеживают, заправляют солью (1/2 от указанной в рецептуре) и еще раз доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ (ТРЕСКА);

Номер рецептуры: 54-7р-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	59,7	52,8	7,9	0,3	0	34,3
молоко	21	21	0,6	0,5	0,9	10,1
мука пшеничная высший сорт	2,4	2,4	0,2	0	1,5	7,3
яйцо куриное	13,2	12	1,4	1,2	0,1	17
масло сливочное	3,6	3,6	0	2,3	0	20,9
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		60	10,1	4,3	2,5	89,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,03	0,03	3,17	0,48	0,21	22	149	12	14	96	0,23	71	10,6	370
молоко	0,01	0,03	2,77	0	0,11	8	25	22	2,6	16	0,02	1,9	0,37	4,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,4	0,4	0,3	1,8	0,03	0	0,13	0,5
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,26	0	12	14	5,8	1,3	20	0,26	2,4	3,24	6,6
масло сливочное	0	0	9,72	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,05	0,1	34,4	0,79	0,32	190	192	42	18	136	0,56	96	14,4	381

Номер рецептуры: 54-7р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
треска (филе)	79,6	70,4	10,5	0,4	0	45,7								
молоко	28	28	0,8	0,7	1,2	13,5								
мука пшеничная высший сорт	3,2	3,2	0,3	0	2	9,7								
яйцо куриное	17,6	16	1,9	1,6	0,1	22,7								
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,1	0	27,9								
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0								
Выход:		80	13,5	5,7	3,3	119,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,04	0,04	4,23	0,64	0,28	29	199	15	18	129	0,31	95	14,2	493
молоко	0,01	0,04	3,69	0	0,15	11	34	30	3,4	22	0,03	2,5	0,49	5,6
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,2	0,5	0,4	2,4	0,04	0,1	0,17	0,7
яйцо куриное	0,01	0,05	25	0,35	0	16	19	7,7	1,7	27	0,35	3,2	4,32	8,8
масло сливочное	0	0	13	0,07	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	196	0,1	2,2	0,1	0,4	0,01	27	0	0
Выход:	0,07	0,13	45,8	1,05	0,43	253	256	56	24	181	0,75	127	19,2	508

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль (1/2 от указанной в рецептуре), перемешивают.

В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия.

Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом (1/3 от указанного в рецептуре) подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 мин. помешивая, процеживают, заправляют солью (1/2 от указанной в рецептуре) и еще раз доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ (МИНТАЙ);**Номер рецептуры: 54-8р-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	61	54	8,1	0,4	0	36,1
молоко	21	21	0,6	0,5	0,9	10,1
мука пшеничная высший сорт	2,4	2,4	0,2	0	1,5	7,3
яйцо куриное	13,2	12	1,4	1,2	0,1	17
масло сливочное	3,6	3,6	0	2,3	0	20,9
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		60	10,3	4,4	2,5	91,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,04	0,05	3,24	0,11	0,11	16	188	19	26	113	0,38	81	7,56	378
молоко	0,01	0,03	2,77	0	0,11	8	25	22	2,6	16	0,02	1,9	0,37	4,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,4	0,4	0,3	1,8	0,03	0	0,13	0,5
яйцо куриное	0,01	0,04	18,7	0,26	0	12	14	5,8	1,3	20	0,26	2,4	3,24	6,6
масло сливочное	0	0	9,72	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,06	0,12	34,5	0,42	0,22	184	231	50	30	152	0,71	105	11,3	389

Номер рецептуры: 54-8р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	81,3	72	10,8	0,5	0	48,1
молоко	28	28	0,8	0,7	1,2	13,5
мука пшеничная высший сорт	3,2	3,2	0,3	0	2	9,7
яйцо куриное	17,6	16	1,9	1,6	0,1	22,7
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,1	0	27,9
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
Выход:		80	13,7	5,9	3,3	121,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,05	0,07	4,32	0,15	0,15	22	251	25	34	150	0,51	108	10,1	504
молоко	0,01	0,04	3,69	0	0,15	11	34	30	3,4	22	0,03	2,5	0,49	5,6
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,2	0,5	0,4	2,4	0,04	0,1	0,17	0,7
яйцо куриное	0,01	0,05	25	0,35	0	16	19	7,7	1,7	27	0,35	3,2	4,32	8,8
масло сливочное	0	0	13	0,07	0	0,5	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	196	0,1	2,2	0,1	0,4	0,01	27	0	0
Выход:	0,08	0,16	45,9	0,56	0,29	246	308	66	40	203	0,95	140	15,1	519

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль (1/2 от указанной в рецептуре), перемешивают.

В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия.

Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом (1/3 от указанного в рецептуре) подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 мин. помешивая, процеживают, заправляют солью (1/2 от указанной в рецептуре) и еще раз доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (ГОРБУША);**Номер рецептуры: 54-9р-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
горбуша (филе)	45,8	40,5	7,8	2,3	0	52,1								
хлеб пшеничный	8,4	8,4	0,6	0,1	3,7	17,9								
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1								
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,4								
лук репчатый	10,5	8,4	0,1	0	0,6	3,1								
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6								
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0								
вода	12,6	12,6	0	0	0	0								
Масса полуфабриката:		21×4												
Выход:		60	9,4	6,9	7,5	129,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,06	0,05	7,29	0	0,15	22	113	7,1	11	70	0,21	20	15,9	174
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	32	6,5	1,5	1	4,7	0,08	0,3	0,44	1,2
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,8	0,05	0,1	0,27	1,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	12	2,3	1	4,2	0,06	0,3	0,04	2,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,08	0,06	12,9	0,08	0,48	278	141	16	14	90	0,5	52	17,6	181

Номер рецептуры: 54-9р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
горбуша (филе)	61,1	54	10,4	3,1	0	69,5	
хлеб пшеничный	11,2	11,2	0,8	0,1	4,9	23,9	
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8	
мука пшеничная высший сорт	6,7	6,7	0,7	0,1	4,3	20,5	
лук репчатый	14	11,2	0,1	0	0,8	4,1	
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5	
соль поваренная йодированная	1,1	1,1	0	0	0	0	
вода	16,8	16,8	0	0	0	0	
Масса полуфабриката:		21×5					
Выход:		80	12,5	9,2	10	172,3	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,08	0,07	9,72	0	0,2	29	150	9,5	14	94	0,28	27	21,2	232
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	42	8,6	2	1,4	6,3	0,11	0,4	0,59	1,6
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	6,8	1,1	0,9	5	0,07	0,1	0,36	1,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,44	0,3	16	3	1,4	5,6	0,08	0,3	0,05	3,5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,11	0,08	17,2	0,11	0,64	371	187	21	18	120	0,67	69	23,5	241

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке двукратно - первый раз без добавления хлеба, второй раз с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль.

Массу хорошо перемешивают, выбивают и формируют по 15-20 гр., панируют в муке, запекают в духовом шкафу на масле 5-7 минут, затем заливают соусом белым основным из расчета 20 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 54-2соус-2020), добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (ТРЕСКА);

Номер рецептуры: 54-10р-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
треска (филе)	45,8	40,5	6,1	0,2	0	26,3
хлеб пшеничный	8,4	8,4	0,6	0,1	3,7	17,9
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,4
лук репчатый	10,5	8,4	0,1	0	0,6	3,1
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	12,6	12,6	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		21×4				
Выход:		60	7,7	4,8	7,5	103,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,03	0,02	2,43	0,36	0,16	17	114	8,9	11	74	0,18	55	8,16	284
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	32	6,5	1,5	1	4,7	0,08	0,3	0,44	1,2
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,8	0,05	0,1	0,27	1,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	12	2,3	1	4,2	0,06	0,3	0,04	2,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,03	8,05	0,44	0,49	273	142	18	14	93	0,47	86	9,88	290

Номер рецептуры: 54-10р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	61,1	54	8,1	0,3	0	35,1
хлеб пшеничный	11,2	11,2	0,8	0,1	4,9	23,9
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8
мука пшеничная высший сорт	6,7	6,7	0,7	0,1	4,3	20,5
лук репчатый	14	11,2	0,1	0	0,8	4,1
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5
соль поваренная йодированная	1,1	1,1	0	0	0	0
вода	16,8	16,8	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		21×5				
Выход:		80	10,3	6,4	10	137,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,04	0,03	3,24	0,48	0,21	23	152	12	14	99	0,24	73	10,9	378
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	42	8,6	2	1,4	6,3	0,11	0,4	0,59	1,6
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	6,8	1,1	0,9	5	0,07	0,1	0,36	1,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,44	0,3	16	3	1,4	5,6	0,08	0,3	0,05	3,5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,04	10,7	0,59	0,65	364	190	24	18	124	0,63	115	13,2	387

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке двукратно - первый раз без добавления хлеба, второй раз с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль.

Массу хорошо перемешивают, выбивают и формируют по 15-20 гр., панируют в муке, запекают в духовом шкафу на масле 5-7 минут, затем заливают соусом белым основным из расчета 20 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 54-2соус-2020), добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (МИНТАЙ);**Номер рецептуры: 54-11р-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	45,8	40,5	6,1	0,3	0	27,1
хлеб пшеничный	8,4	8,4	0,6	0,1	3,7	17,9
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,4
лук репчатый	10,5	8,4	0,1	0	0,6	3,1
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	12,6	12,6	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		21×4				
Выход:		60	7,7	4,9	7,5	104,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,03	0,04	2,43	0,08	0,08	12	141	14	19	85	0,28	61	5,67	284
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	32	6,5	1,5	1	4,7	0,08	0,3	0,44	1,2
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,2	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,8	0,05	0,1	0,27	1,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	12	2,3	1	4,2	0,06	0,3	0,04	2,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,1	2,4	0,1	0,5	0,02	30	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	8,05	0,16	0,41	269	169	23	23	104	0,57	92	7,39	290

Номер рецептуры: 54-11р-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	61,1	54	8,1	0,4	0	36,1
хлеб пшеничный	11,2	11,2	0,8	0,1	4,9	23,9
яйцо куриное	5,3	4,8	0,5	0,5	0	6,8
мука пшеничная высший сорт	6,7	6,7	0,7	0,1	4,3	20,5
лук репчатый	14	11,2	0,1	0	0,8	4,1
масло подсолнечное	6	6	0	5,3	0	47,5
соль поваренная йодированная	1,1	1,1	0	0	0	0
вода	16,8	16,8	0	0	0	0
Масса полуфабриката:		21×5				
Выход:		80	10,3	6,5	10	138,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,04	0,05	3,24	0,11	0,11	16	188	19	26	113	0,37	81	7,56	378
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	42	8,6	2	1,4	6,3	0,11	0,4	0,59	1,6
яйцо куриное	0	0,01	7,49	0,11	0	4,9	5,6	2,3	0,5	8	0,11	1	1,29	2,6
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	6,8	1,1	0,9	5	0,07	0,1	0,36	1,5
лук репчатый	0	0	0	0	0,44	0,3	16	3	1,4	5,6	0,08	0,3	0,05	3,5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,1	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,07	10,7	0,21	0,55	358	226	31	30	138	0,76	123	9,85	387

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. Обработанные яйца взбивают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке двукратно - первый раз без добавления хлеба, второй раз с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль.

Массу хорошо перемешивают, выбивают и формируют по 15-20 гр., панируют в муке, запекают в духовом шкафу на масле 5-7 минут, затем заливают соусом белым основным из расчета 20 гр. на 1 порцию (технологическая карта - 54-2соус-2020), добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА (ГОРБУША);

Номер рецептуры: 54-12р-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
горбуша (филе)	91,8	81,2	15,7	4,6	0	104,4
яйцо куриное	20,3	18,5	2,2	1,9	0,1	26,1
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,2	0	10,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		60	17,9	7,7	0,1	141,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,12	0,1	14,6	0,01	0,29	43	226	14	21	141	0,42	41	31,9	349
яйцо куриное	0,01	0,06	28,8	0,41	0	19	21	8,9	1,9	31	0,4	3,7	4,99	10
масло сливочное	0	0	4,98	0,02	0	0,2	0,5	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	80	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,13	0,16	48,4	0,44	0,29	142	248	25	23	173	0,83	55	36,9	359

Номер рецептуры: 54-12р-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
горбуша (филе)	122,4	108,3	20,9	6,1	0	139,2
яйцо куриное	27,1	24,7	2,9	2,5	0,1	34,8
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		80	23,9	10,3	0,1	188,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
горбуша (филе)	0,16	0,13	19,5	0,01	0,39	58	301	19	28	188	0,56	54	42,5	466
яйцо куриное	0,01	0,08	38,4	0,55	0	25	29	12	2,6	41	0,53	4,9	6,65	14
масло сливочное	0	0	6,64	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	107	0	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
Выход:	0,17	0,21	64,5	0,59	0,39	190	330	33	31	230	1,11	74	49,2	479

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль, перемешивают.

В полученную массу добавляют соус молочный безглютеновый (54-6 соус-2020) из расчета 25 грамм соуса на 60 грамм блюда, затем добавляют желтки яиц, и после вводят взбитые яичные белки.

Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА (МИНТАЙ);

Номер рецептуры: 54-13р-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	91,8	81,2	12,1	0,6	0	54,4
яйцо куриное	20,3	18,5	2,2	1,9	0,1	26,1
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,2	0	10,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		60	14,3	3,7	0,1	91,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,06	0,07	4,87	0,16	0,16	25	283	29	39	170	0,57	122	11,4	569
яйцо куриное	0,01	0,06	28,8	0,41	0	19	21	8,9	1,9	31	0,4	3,7	4,99	10
масло сливочное	0	0	4,98	0,02	0	0,2	0,5	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	80	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,07	0,13	38,6	0,59	0,16	124	305	39	41	201	0,98	136	16,4	579

Номер рецептуры: 54-13р-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
минтай (филе)	122,4	108,3	16,1	0,8	0	72,5
яйцо куриное	27,1	24,7	2,9	2,5	0,1	34,8
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		80	19,1	4,9	0,1	121,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
минтай (филе)	0,08	0,09	6,49	0,21	0,21	33	378	38	52	226	0,76	162	15,2	758
яйцо куриное	0,01	0,08	38,4	0,55	0	25	29	12	2,6	41	0,53	4,9	6,65	14
масло сливочное	0	0	6,64	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	107	0	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
Выход:	0,09	0,17	51,5	0,79	0,21	165	407	52	54	268	1,31	182	21,8	772

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль, перемешивают.

В полученную массу добавляют соус молочный безглютеновый (54-бсоус-2020) из расчета 25 грамм соуса на 60 грамм блюда, затем добавляют желтки яиц, и после вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

СУФЛЕ РЫБНОЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА (ТРЕСКА);

Номер рецептуры: 54-14р-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
треска (филе)	91,8	81,2	12,2	0,4	0	52,7
яйцо куриное	20,3	18,5	2,2	1,9	0,1	26,1
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,2	0	10,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		60	14,4	3,5	0,1	89,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,05	0,05	4,87	0,73	0,32	34	229	18	21	148	0,35	110	16,4	569
яйцо куриное	0,01	0,06	28,8	0,41	0	19	21	8,9	1,9	31	0,4	3,7	4,99	10
масло сливочное	0	0	4,98	0,02	0	0,2	0,5	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	80	0	0,9	0,1	0,2	0,01	11	0	0
Выход:	0,06	0,11	38,6	1,16	0,32	133	251	28	23	180	0,76	124	21,4	579

Номер рецептуры: 54-14р-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
треска (филе)	122,4	108,3	16,3	0,5	0	70,3								
яйцо куриное	27,1	24,7	2,9	2,5	0,1	34,8								
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,6	0	14,3								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		80	19,2	4,7	0,1	119,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
треска (филе)	0,07	0,07	6,49	0,97	0,43	45	306	24	28	198	0,47	146	21,8	758
яйцо куриное	0,01	0,08	38,4	0,55	0	25	29	12	2,6	41	0,53	4,9	6,65	14
масло сливочное	0	0	6,64	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	107	0	1,2	0,1	0,2	0,01	15	0	0
Выход:	0,08	0,15	51,5	1,55	0,43	178	335	37	31	240	1,01	166	28,5	772

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки массой 50-100 г., измельчают на мясорубке, добавляют соль, перемешивают.

В полученную массу добавляют соус молочный безглютеновый (54-бсоус-2020) из расчета 25 грамм соуса на 60 грамм блюда, затем добавляют желтки яиц, и после вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - однородная, сочная; вкус и запах – рыбный.

3.7. БЛЮДА ИЗ МЯСА

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-1м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	0,0	85,2	0,0	0,0	0	0,0
морковь	5,5	4,4	0,1	0	0,3	1,4
петрушка (корень)	1,0	0,8	0	0	0,1	0,4
сметана	15	15	0,4	2,0	0,5	21,2
мука пшеничная высший сорт	0,8	0,8	0,1	0	0,5	2,4
лук репчатый	1,5	1,2	0	0	0,1	0,5
масло сливочное	0,8	0,8	0	0,5	0	4,6
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	65,6	65,6	0	0	0	0
Выход:		60	9	9,3	1,5	125,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
морковь	0	0	52,6	0	0,09	0,7	7,27	1	1,4	2,1	0,03	0,2	0,01	2,4
петрушка (корень)	0	0	0,01	0	0,11	0	2,21	0,4	0,2	0,5	0,01	0	0	0,9
сметана	0	0,02	9,63	0	0,02	4,6	14,4	12	1,2	7,8	0,02	1,4	0,05	2,1
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,79	0,1	0,1	0,6	0,01	0	0,04	0,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,05	0	1,74	0,3	0,1	0,6	0,01	0	0,01	0,4
масло сливочное	0	0	2,11	0,01	0	0,1	0,2	0,2	0	0,2	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,08	64,3	0,01	0,27	73	158	18	12	91	1,22	11	0,11	36

Номер рецептуры: 54-1м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	73	64,6	11,3	9,1	0	127
морковь	7,3	5,8	0,1	0	0,4	1,8
петрушка (корень)	1,3	1	0	0	0,1	0,5
сметана	20	20	0,5	2,6	0,7	28,3
мука пшеничная высший сорт	1	1	0,1	0	0,7	3,2
лук репчатый	2	1,6	0	0	0,1	0,6
масло сливочное	1	1	0	0,7	0	6,1
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	87,4	87,4	0	0	0	0
Выход:		80	12	12,4	2	167,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	175	5,1	12	106	1,52	4,7	0	41
морковь	0	0	70,1	0	0,12	0,9	9,69	1,4	1,9	2,8	0,04	0,3	0,01	3,2
петрушка (корень)	0	0	0,01	0	0,15	0,1	2,95	0,5	0,2	0,7	0,01	0	0	1,1
сметана	0	0,02	12,8	0	0,03	6,1	19,3	15	1,6	10	0,03	1,8	0,07	2,8
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,05	0,2	0,1	0,8	0,01	0	0,05	0,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,06	0,1	2,32	0,4	0,2	0,8	0,01	0,1	0,01	0,5
масло сливочное	0	0	2,81	0,01	0	0,1	0,26	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,1	85,7	0,01	0,36	98	210	24	16	121	1,63	15	0,15	49

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и петрушку отваривают, чистят и протирают.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30 мм

Мясо соединяют с протертыми овощами, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и тушат 5-10 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - вареного мяса и овощей; запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-2м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0
лук репчатый	8,7	7,0	0,1	0	0,5	2,6
мука пшеничная высший сорт	1,9	1,9	0,2	0	1,2	5,7
томатное пюре	5,5	5,5	0,2	0	0,6	3,1
масло сливочное	3,2	3,2	0	2,0	0,1	18,8
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	80,3	80,3	0	0	0	0
Выход:		60	10,1	9,8	2,4	139,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,28	0,2	10,1	1,9	0,8	3,5	0,05	0,2	0,03	2,2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,9	0,3	0,3	1,4	0,02	0	0,1	0,4
томатное пюре	0	0	6,57	0	0,57	0,4	30,5	1	2,2	3,3	0,1	0	0,03	0
масло сливочное	0	0	8,71	0,05	0	0,4	0,8	0,7	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,07	15,3	0,05	0,85	73	193	8,7	14	100	1,49	10	0,19	38

Номер рецептуры: 54-2м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	83,6	74	12,9	10,4	0	145,5								
лук репчатый	11,6	9,3	0,1	0	0,7	3,4								
мука пшеничная высший сорт	2,5	2,5	0,3	0	1,6	7,6								
томатное пюре	7,3	7,3	0,2	0	0,8	4,1								
масло сливочное	4,3	4,3	0	2,7	0,1	25								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
вода	107	107	0	0	0	0								
Выход:		80	13,5	13,1	3,2	185,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,09	0	0	0	37	200	5,9	14	121	1,74	5,3	0	47
лук репчатый	0	0	0	0	0,37	0,3	13,5	2,5	1,1	4,7	0,06	0,3	0,04	2,9
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,53	0,4	0,4	1,9	0,03	0	0,13	0,6
томатное пюре	0	0	8,76	0	0,76	0,6	40,6	1,3	2,9	4,5	0,13	0	0,04	0
масло сливочное	0	0	11,6	0,06	0	0,5	1,07	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	20,4	0,06	1,13	97	258	12	19	133	1,98	14	0,25	50

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ;**Номер рецептуры: 54-3м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	27,1	24	4,2	3,4	0	47,2
лук репчатый	4,5	3,6	0,0	0	0,3	1,3
крупа рисовая	3	3	0,2	0	2	9,1
капуста белокочанная	45	36	0,6	0	1,5	8,9
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,1	0	10,5
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	18	18	0	0	0	0
Масса полуфабриката		86,6				
Выход:		60	5	4,5	3,8	77

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,01	0,03	0	0	0	12	64,9	1,9	4,6	39	0,56	1,7	0	15
лук репчатый	0	0	0	0	0,14	0,1	5,23	1	0,4	1,8	0,03	0,1	0,02	1,1
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,3	2,49	0,2	1,3	3,9	0,03	0	0,4	1,5
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,65	0	6,48	3,6	89,6	15	5	9,7	0,19	1,1	0,1	3,6
масло сливочное	0	0	4,86	0,02	0	0,2	0,45	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	53	0,01	0,6	0	0,1	0	7,2	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,04	5,51	0,02	6,62	69	163	19	11	55	0,81	10	0,54	21

Номер рецептуры: 54-3м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	36,1	32,0	5,6	4,5	0,0	62,9
лук репчатый	6	4,8	0	0	0,4	1,7
крупа рисовая	4	4	0,3	0	2,7	12,1
капуста белокочанная	60	48	0,8	0	2	11,9
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	24	24	0	0	0	0
Масса полуфабриката		115,5				
Выход:		80	6,7	6	5,1	102,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,8	86,6	2,5	6,1	52,3	0,7	2,3	0,0	20
лук репчатый	0	0	0	0	0,19	0,1	6,97	1,3	0,6	2,4	0,04	0,1	0,03	1,5
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,4	3,32	0,3	1,7	5,2	0,04	0,1	0,53	2
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,87	0	8,64	4,7	120	20	6,7	13	0,25	1,4	0,13	4,8
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0,01	0,8	0	0,2	0	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,05	7,35	0,03	8,83	92	217	26	15	74	1,08	14	0,72	29

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму; консистенция - сочная; вкус, запах соответствующий тушеному мясу с капустой.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ;
Номер рецептуры: 54-4м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	58,3	51,6	9,0	7,3	0,0	101,4								
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,5								
молоко	13,8	13,8	0,4	0,3	0,6	6,6								
сухари панировочные	6,6	6,6	0,7	0,1	4,1	19,8								
масло сливочное	4,2	4,2	0	2,7	0,1	24,6								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката		87,9												
Выход:		60	11	10,5	9,9	177								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	25,5	140	4,1	9,9	84,4	1,2	3,7	0,0	33
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,83	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,61	1,7
молоко	0	0,02	1,82	0	0,07	5,3	16,8	15	1,7	11	0,02	1,2	0,24	2,8
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	27	10,5	1,8	2,7	7,2	0,19	0	1,47	0
масло сливочное	0	0,01	11,4	0,06	0	0,5	1,06	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	47	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6,4	0	0
Выход:	0,04	0,1	13,3	0,06	0,07	149	177	24	16	110	1,55	12	2,36	37

Номер рецептуры: 54-4м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	72,9	64,5	11,3	9,1	0	126,8								
хлеб пшеничный	14,3	14,3	1	0,1	6,4	30,6								
молоко	17,3	17,3	0,5	0,4	0,8	8,3								
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8								
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	30,8								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката		109,9												
Выход:		75	13,7	13,1	12,4	221,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	175	5,1	12	106	1,52	4,6	0	41
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	54	11	2,5	1,7	8,1	0,14	0,5	0,76	2,1
молоко	0	0,02	2,28	0	0,09	6,6	21	18	2,1	14	0,02	1,6	0,3	3,5
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло сливочное	0	0,01	14,3	0,07	0	0,6	1,32	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,05	0,12	16,6	0,07	0,09	186	221	30	20	138	1,94	15	2,95	46

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности,

затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ;

Номер рецептуры: 54-5м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	50,6	44,8	9,9	0,7	0,2	47,1
сухари панировочные	6,6	6,6	0,7	0,1	4,1	19,8
хлеб пшеничный	7,4	7,4	0,6	0,1	3,4	15,9
молоко	10,3	10,3	0,3	0,2	0,5	5,0
масло подсолнечное	1,7	1,7	0	1,4	0	13,3
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	6,8	6,8	0	0	0	0
Масса полуфабриката		77,8				
Выход:		60	11,5	2,6	8,1	101,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,02	0,02	2,42	0	0,32	20	109	3,2	34	67	0,54	2,7	8,99	58
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	27	10,5	1,8	2,7	7,2	0,19	0	1,47	0
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	28	5,74	1,3	0,9	4,2	0,07	0,2	0,39	1,1
молоко	0	0,02	1,36	0	0,06	3,9	12,5	11	1,3	8,1	0,01	0,9	0,18	2,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	47	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6,4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,05	3,78	0	0,38	127	137	18	38	86	0,82	10	11	61

Номер рецептуры: 54-5м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	63,3	56	12,4	0,9	0,2	58,9
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8
хлеб пшеничный	9,3	9,3	0,7	0,1	4,2	19,9
молоко	12,9	12,9	0,4	0,3	0,6	6,2
масло подсолнечное	2,1	2,1	0	1,8	0	16,6
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	8,5	8,5	0	0	0	0
Масса полуфабриката		97,3				
Выход:		75	14,4	3,2	10,1	126,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	3,02	0	0,4	26	136	3,9	42	83	0,68	3,4	11,2	73
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	35	7,18	1,6	1,1	5,3	0,09	0,3	0,49	1,4
молоко	0	0,02	1,7	0	0,07	4,9	15,6	14	1,6	10	0,01	1,2	0,23	2,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,06	4,72	0	0,47	158	172	22	48	108	1,03	13	13,8	77

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-6м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	58,3	51,6	9,04	7,3	0,0	101,4
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,5
молоко	13,8	13,8	0,4	0,3	0,6	6,6
сухари панировочные	6,6	6,6	0,7	0,1	4,1	19,8
масло сливочное	4,2	4,2	0	2,7	0,1	24,6
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката		87,9				
Выход:		60	11	10,5	9,9	177

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,02	0,06	0	0	0	25	140	4,1	9,9	84	1,22	3,7	0	33
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,83	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,61	1,7
молоко	0	0,02	1,82	0	0,07	5,3	16,8	15	1,7	11	0,02	1,2	0,24	2,8
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	27	10,5	1,8	2,7	7,2	0,19	0	1,47	0
масло сливочное	0	0,01	11,4	0,06	0	0,5	1,06	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	47	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6,4	0	0
Выход:	0,04	0,1	13,3	0,06	0,07	149	177	24	16	110	1,55	12	2,36	37

Номер рецептуры: 54-6м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	72,9	64,5	11,3	9,1	0	126,8								
хлеб пшеничный	14,3	14,3	1	0,1	6,4	30,6								
молоко	17,3	17,3	0,5	0,4	0,8	8,3								
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8								
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	30,8								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
Масса полуфабриката		109,9												
Выход:		75	13,7	13,1	12,4	221,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	175	5,1	12	106	1,52	4,6	0	41
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	54	11	2,5	1,7	8,1	0,14	0,5	0,76	2,1
молоко	0	0,02	2,28	0	0,09	6,6	21	18	2,1	14	0,02	1,6	0,3	3,5
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло сливочное	0	0,01	14,3	0,07	0	0,6	1,32	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,05	0,12	16,6	0,07	0,09	186	221	30	20	138	1,94	15	2,95	46

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-7м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
хлеб пшеничный	58,3	51,6	9,04	7,3	0,0	101,4
хлеб пшеничный	11,4	11,4	0,8	0,1	5,1	24,5
молоко	13,8	13,8	0,4	0,3	0,6	6,6
сухари панировочные	6,6	6,6	0,7	0,1	4,1	19,8
масло сливочное	4,2	4,2	0	2,7	0,1	24,6
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката		87,9				
Выход:		60	11,0	10,5	9,9	177,0

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
хлеб пшеничный	0,02	0,06	0	0	0	25	140	4,1	9,9	84	1,22	3,7	0	33
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	43	8,83	2	1,4	6,5	0,11	0,4	0,61	1,7
молоко	0	0,02	1,82	0	0,07	5,3	16,8	15	1,7	11	0,02	1,2	0,24	2,8
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	27	10,5	1,8	2,7	7,2	0,19	0	1,47	0
масло сливочное	0	0,01	11,4	0,06	0	0,5	1,06	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	47	0,01	0,5	0	0,1	0,01	6,4	0	0
Выход:	0,04	0,1	13,3	0,06	0,07	149	177	24	16	110	1,55	12	2,36	37

Номер рецептуры: 54-7м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	72,9	64,5	11,3	9,1	0	126,8
хлеб пшеничный	14,3	14,3	1	0,1	6,4	30,6
молоко	17,3	17,3	0,5	0,4	0,8	8,3
сухари панировочные	8,3	8,3	0,9	0,1	5,1	24,8
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	30,8
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
Масса полуфабриката		109,9				
Выход:		75	13,7	13,1	12,4	221,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	175	5,1	12	106	1,52	4,6	0	41
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	54	11	2,5	1,7	8,1	0,14	0,5	0,76	2,1
молоко	0	0,02	2,28	0	0,09	6,6	21	18	2,1	14	0,02	1,6	0,3	3,5
сухари панировочные	0,01	0,01	0	0	0	34	13,1	2,3	3,4	9	0,24	0	1,84	0
масло сливочное	0	0,01	14,3	0,07	0	0,6	1,32	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	59	0,01	0,7	0	0,1	0,01	8	0	0
Выход:	0,05	0,12	16,6	0,07	0,09	186	221	30	20	138	1,94	15	2,95	46

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют инциели. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280 градусов Цельсия 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ;
Номер рецептуры: 54-8м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	47,5	42	7,3	5,9	0	82,6								
хлеб пшеничный	7,8	7,8	0,6	0,1	3,5	16,7								
лук репчатый	24,8	19,8	0,3	0	1,5	7,3								
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,1	0	10,5								
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0								
вода	12	12	0	0	0	0								
Масса полуфабриката	41,8×2													
Выход:		60	8,2	7,1	5	117,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	21	114	3,3	8	69	0,99	3	0	26
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	30	6,02	1,4	1	4,4	0,07	0,3	0,41	1,1
лук репчатый	0,01	0	0	0	0,79	0,6	28,8	5,4	2,4	10	0,14	0,6	0,09	6,1
масло сливочное	0	0	4,86	0,02	0	0,2	0,45	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	53	0,01	0,6	0	0,1	0	7,2	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,05	4,86	0,02	0,79	104	149	11	11	84	1,2	11	0,52	34

Номер рецептуры: 54-8м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	63,3	56	9,7	7,9	0,0	110,1								
хлеб пшеничный	10,4	10,4	0,8	0,1	4,7	22,3								
лук репчатый	33,1	26,4	0,4	0,0	2,0	9,7								
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
вода	16	16	0	0	0	0								
Масса полуфабриката	55,8×2													
Выход:		80	10,9	9,5	6,7	156,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,07	0	0	0	28	152	4,4	11	92	1,32	4	0	35
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	39	8,03	1,8	1,3	5,9	0,09	0,3	0,55	1,5
лук репчатый	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	0,8	38,3	7,2	3,2	13,3	0,2	0,8	0,1	8,2
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	71	0,01	0,8	0	0,2	0	9,6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,07	6,48	0,03	1,05	139	199	15	15	112	1,6	15	0,69	45

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным пшеничным черствым хлебом без корок, добавляют соль, лук и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют тефтели (шарики по 40 г). Изделие выкладывают

на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 20-25 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, поверхность ровная; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ;

Номер рецептуры: 54-9м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	84,7	62,3	1,2	0,2	9,2	43,6								
говядина 1 категории	68,5	60,6	10,6	8,5	0	119,2								
томатное пюре	3,9	3,9	0,1	0	0,4	2,2								
лук репчатый	10,3	8,3	0,1	0	0,6	3								
масло сливочное	3,9	3,9	0	2,5	0	22,7								
лавровый лист	0	0	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		120	12	11,2	10,2	190,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,05	0,03	1,12	0	4,98	2,4	294	5,5	12	31	0,49	3,1	0,15	19
говядина 1 категории	0,03	0,07	0	0	0	30	164	4,8	12	99	1,42	4,4	0	38
томатное пюре	0	0	4,68	0	0,41	0,3	21,7	0,7	1,6	2,4	0,07	0	0,02	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	12	2,3	1	4,2	0,06	0,3	0,04	2,6
масло сливочное	0	0	10,5	0,05	0	0,4	0,97	0,8	0	1	0,01	0	0,03	0,1
лавровый лист	0	0	0,03	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
Выход:	0,08	0,1	16,4	0,05	5,72	175	492	16	27	138	2,07	27	0,24	60

Номер рецептуры: 54-9м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
картофель	105,9	77,9	1,5	0,3	11,5	54,5								
говядина 1 категории	85,6	75,8	13,3	10,6	0	149,0								
томатное пюре	4,9	4,9	0,1	0	0,5	2,8								
лук репчатый	12,9	10,4	0,1	0	0,8	3,8								
масло сливочное	4,9	4,9	0	3,1	0	28,4								
лавровый лист	0	0	0	0	0	0								
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0								
Выход:		150	15	14	12,8	238,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
картофель	0,06	0,04	1,4	0	6,23	3	367	6,9	16	39	0,61	3,9	0,19	23
говядина 1 категории	0,04	0,09	0	0	0	37	205	6	15	124	1,78	5,5	0	48
томатное пюре	0	0	5,85	0	0,51	0,4	27,1	0,9	2	3	0,09	0	0,03	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,41	0,3	15	2,8	1,3	5,2	0,08	0,3	0,05	3,2
масло сливочное	0	0	13,2	0,06	0	0,6	1,21	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
лавровый лист	0	0	0,04	0	0	0	0,09	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
Выход:	0,1	0,13	20,5	0,06	7,15	218	615	20	33	173	2,59	34	0,3	74

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ;

Номер рецептуры: 54-10м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
капуста белокочанная	114,6	91,7	1,6	0,1	3,9	22,6								
лук репчатый	8	6,4	0,1	0	0,5	2,4								
морковь	4	3,2	0	0	0,2	1								
сахар-песок	2,4	2,4	0	0	2,2	8,7								
мука пшеничная высший сорт	1	1	0,1	0	0,6	2,9								
говядина 1 категории	72,3	64	11,2	9	0	125,9								
томатное пюре	4,8	4,8	0,2	0	0,5	2,7								
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9								
масло подсолнечное	0,3	0,3	0	0,3	0	2,4								
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,2								
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0								
Выход:		120	13,2	13,2	8	203,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,02	0,03	1,65	0	16,5	9,1	228	39	13	25	0,48	2,8	0,24	9,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,26	0,2	9,33	1,8	0,8	3,2	0,04	0,2	0,03	2
морковь	0	0	38,2	0	0,06	0,5	5,28	0,8	1,1	1,5	0,02	0,2	0	1,8
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,06	0	0	0	0,01	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,97	0,2	0,1	0,7	0,01	0	0,05	0,2
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	32	173	5,1	12	105	1,5	4,6	0	40
томатное пюре	0	0	5,76	0	0,5	0,4	26,7	0,8	1,9	2,9	0,08	0	0,03	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,11	0	0,01	0	0,26	0,4	0,1	0,1	0,02	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
Выход:	0,05	0,12	61,9	0,08	17,3	184	446	51	29	140	2,18	27	0,4	54

Номер рецептуры: 54-10м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
капуста белокочанная	143,3	114,6	2	0,1	4,9	28,3
лук репчатый	10	8	0,1	0	0,6	3
морковь	5	4	0	0	0,3	1,3
сахар-песок	3	3	0	0	2,8	10,9
мука пшеничная высший сорт	1,3	1,3	0,1	0	0,8	3,6
говядина I категории	90,4	80	14	11,3	0	157,4
томатное пюре	6	6	0,3	0	0,6	3,4
масло сливочное	7,5	7,5	0	4,8	0,1	43,6
масло подсолнечное	0,4	0,4	0	0,4	0	3
лавровый лист	0,1	0,1	0	0	0	0,3
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Выход:		150	16,5	16,5	10	254,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
капуста белокочанная	0,03	0,04	2,06	0	20,6	11	285	48	16	31	0,6	3,4	0,3	11
лук репчатый	0	0	0	0	0,33	0,3	11,7	2,2	1	4,1	0,05	0,2	0,04	2,5
морковь	0	0	47,7	0	0,08	0,6	6,6	1	1,3	1,9	0,03	0,2	0	2,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,08	0,1	0	0	0,01	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,21	0,2	0,2	0,9	0,01	0	0,06	0,3
говядина I категории	0,04	0,1	0	0	0	40	217	6,3	15	131	1,88	5,8	0	50
томатное пюре	0	0	7,2	0	0,63	0,5	33,4	1,1	2,4	3,7	0,1	0	0,04	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,86	1,6	0	2	0,01	0	0,06	0,2
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,14	0	0,01	0	0,33	0,6	0,1	0,1	0,03	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
Выход:	0,06	0,15	77,4	0,1	21,7	230	557	63	36	175	2,73	34	0,5	67

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением томатного пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенным луком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию) и тушат 20-25 минут.

Затем к мясу с овощами добавляют капусту и тушат до готовности.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г) кусочки мяса целые, консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах: тушеного мяса, овощей и капусты.

**ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ;
Номер рецептуры: 54-11м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	15	12	0,1	0	0,8	3,7
крупа рисовая	32,6	32,6	2,1	0,3	22	99,1
говядина 1 категории	43,9	38,9	6,8	5,5	0	76,5
лук репчатый	7,2	5,8	0,1	0	0,4	2,1
масло сливочное	4,8	4,8	0	3,1	0,1	27,9
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	187,8	187,8	0	0	0	0
Выход:		120	9,1	8,9	23,3	209,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,01	144	0	0,24	1,9	19,9	2,9	4	5,7	0,07	0,6	0,01	6,6
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	3	27,1	2,3	14	43	0,28	0,5	4,34	16
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	19	105	3,1	7,4	64	0,91	2,8	0	24
лук репчатый	0	0	0	0	0,23	0,2	8,37	1,6	0,7	2,9	0,04	0,2	0,03	1,8
масло сливочное	0	0	13	0,06	0	0,6	1,2	1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,07	157	0,06	0,47	166	162	12	26	116	1,32	23	4,42	49

Номер рецептуры: 54-11м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	18,8	15	0,1	0	1	4,6
крупа рисовая	40,8	40,8	2,6	0,4	27,5	123,9
говядина 1 категории	54,9	48,6	8,5	6,9	0	95,6
лук репчатый	9	7,3	0,1	0	0,5	2,6
масло сливочное	6	6	0	3,9	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	234,8	234,8	0	0	0	0
Выход:		150	11,4	11,1	29,1	261,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0,01	0,01	180	0	0,3	2,4	24,9	3,6	5	7,2	0,09	0,8	0,01	8,3
крупа рисовая	0,03	0,01	0	0	0	3,7	33,9	2,9	18	53	0,35	0,6	5,43	20
говядина 1 категории	0,03	0,06	0	0	0	24	132	3,9	9,3	79	1,14	3,5	0	31
лук репчатый	0	0	0	0	0,29	0,2	10,5	2	0,9	3,6	0,05	0,2	0,04	2,2
масло сливочное	0	0	16,2	0,08	0	0,7	1,5	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,09	196	0,08	0,59	208	202	15	33	146	1,65	29	5,53	62

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 10-15 г, добавляют пассерованную морковь, лук и соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов Цельсия в течение 30-40 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову.

ПЛОВ С КУРИЦЕЙ;

Номер рецептуры: 54-12м -2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	8	6,4	0,1	0	0,4	2
куриная грудка (филе)	72,3	64	14,2	1,1	0,2	67,4
крупа рисовая	27,2	27,2	1,8	0,2	18,3	82,5
томатное пюре	6,4	6,4	0,2	0	0,7	3,6
лук репчатый	5	4	0,1	0	0,3	1,5
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,8
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	108,8	108,8	0	0	0	0
Выход:		120	16,4	4,8	19,9	188,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0	0	77	0	0,13	1	10,7	1,5	2,1	3,1	0,04	0,3	0,01	3,5
куриная грудка (филе)	0,03	0,04	3,46	0	0,46	29	155	4,5	48	95	0,78	3,8	12,8	83
крупа рисовая	0,02	0,01	0	0	0	2,5	22,6	1,9	12	35	0,24	0,4	3,61	14
томатное пюре	0	0	7,7	0	0,67	0,5	35,7	1,1	2,6	3,9	0,11	0	0,04	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,16	0,1	5,84	1,1	0,5	2	0,03	0,1	0,02	1,3
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,05	88,2	0	1,42	175	230	12	65	140	1,21	24	16,5	102

Номер рецептуры: 54-12м -2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
морковь	10	8	0,1	0	0,5	2,5
куриная грудка (филе)	90,4	80	17,8	1,4	0,3	84,3
крупа рисовая	34	34	2,3	0,3	22,9	103,1
томатное пюре	8	8	0,3	0	0,9	4,5
лук репчатый	6,3	5	0,1	0	0,4	1,9
масло подсолнечное	5	5	0	4,4	0	39,8
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
вода	136	136	0	0	0	0
Выход:		150	20,5	6	24,9	236

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
морковь	0	0	96,3	0	0,16	1,3	13,3	1,9	2,7	3,8	0,05	0,4	0,01	4,4
куриная грудка (филе)	0,04	0,05	4,33	0	0,58	36	194	5,6	60	119	0,98	4,8	16,1	104
крупа рисовая	0,03	0,01	0	0	0	3,1	28,2	2,4	15	44	0,3	0,5	4,51	17
томатное пюре	0	0	9,63	0	0,84	0,6	44,6	1,4	3,2	4,9	0,14	0	0,05	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,2	0,2	7,3	1,4	0,6	2,5	0,04	0,2	0,03	1,6
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,06	0,06	110	0	1,78	218	287	15	81	175	1,51	30	20,7	127

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением бульона и томатного пюре.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф (пароконвектомат) на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову.

ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-13м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	82	72,6	12,7	10,2	0	142,8
молоко	12	12	0,3	0,3	0,5	5,8
яйцо куриное	7,2	7,2	0,9	0,7	0	10,2
масло сливочное	4,2	4,2	0	2,7	0	24,4
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		60	13,9	13,9	0,5	183,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,09	0	0	0	36	196	5,8	14	119	1,71	5,2	0	46
молоко	0	0,01	1,58	0	0,06	4,6	14,5	13	1,5	9,4	0,01	1,1	0,21	2,4
яйцо куриное	0	0,03	11,2	0,16	0	7,3	8,37	3,5	0,8	12	0,16	1,4	1,95	4
масло сливочное	0	0	11,3	0,05	0	0,5	1,05	0,9	0	1,1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,03	0,13	24,2	0,21	0,06	136	220	24	16	141	1,9	20	2,2	52

Номер рецептуры: 54-13м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	109,3	96,8	16,9	13,6	0,0	190,4								
молоко	16	16	0,4	0,4	0,7	7,7								
яйцо куриное	9,6	9,6	1,2	0,9	0	13,6								
масло сливочное	5,6	5,6	0	3,6	0	32,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
Выход:		80	18,5	18,5	0,7	244,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,04	0,12	0	0	0	48	262	7,7	19	158	2,28	7	0	61
молоко	0	0,01	2,11	0	0,08	6,1	19,4	17	1,9	13	0,01	1,4	0,28	3,2
яйцо куриное	0	0,04	15	0,21	0	9,8	11,2	4,6	1	16	0,21	1,9	2,6	5,3
масло сливочное	0	0	15,1	0,07	0	0,6	1,4	1,2	0	1,5	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,04	0,17	32,2	0,28	0,08	182	294	32	22	189	2,53	26	2,93	70

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на крупные куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола).

Вареное мясо пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль. Хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают сверху вниз, выкладывают в форму или смазанные маслом противни и запекают при температуре 250-280 градусов Цельсия 25 минут, охлаждают и нарезают на порции. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – пудинг хорошо держит форму, консистенция - нежная, пышная, на разрезе однородная; цвет, запах и вкус – мясной.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ;**Номер рецептуры: 54-14м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	48,8	43,2	7,6	6,1	0	85
хлеб пшеничный	9	9	0,6	0,1	4	19,3
масло сливочное	1,8	1,8	0	1,1	0	10,5
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	15,6	15,6	0	0	0	0
Масса полуфабриката		17,5×4				
Выход:		60	8,2	7,3	4	114,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	21	117	3,4	8,3	71	1,01	3,1	0	27
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	34	6,95	1,6	1,1	5,1	0,09	0,3	0,48	1,3
масло сливочное	0	0	4,86	0,02	0	0,2	0,45	0,4	0	0,5	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,05	4,86	0,02	0	144	124	6,4	9,4	76	1,11	15	0,5	29

Номер рецептуры: 54-14м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	65,1	57,6	10,1	8,1	0	113,3
хлеб пшеничный	12	12	0,8	0,1	5,3	25,7
масло сливочное	2,4	2,4	0	1,5	0	14
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	20,8	20,8	0	0	0	0
Масса полуфабриката		17,5×5				
Выход:		80	10,9	9,7	5,3	153,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,07	0	0	0	28	156	4,6	11	94	1,35	4,1	0	36
хлеб пшеничный	0,01	0	0	0	0	46	9,27	2,1	1,5	6,8	0,12	0,4	0,64	1,7
масло сливочное	0	0	6,48	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,6	0	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,07	6,48	0,03	0	192	166	8,5	13	102	1,48	21	0,67	38

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в воде и отжатый черствый пшеничный хлеб (высшего сорта), соль, перемешивают, повторно пропускают через мясорубку. Добавляют воду. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделяют в виде шариков массой по 15 -20 гр. Выкладывают в смазанный маслом лист, добавляют воду и запекают 20 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - фрикадельки сохранили форму шариков; консистенция - сочная, однородная; цвет, запах и вкус – мясной.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ("ЕЖИКИ");

Номер рецептуры: 54-15м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	44,7	39,6	6,9	5,6	0	77,9
лук репчатый	21,4	18,9	0,2	0	1,4	6,9
крупа рисовая	5,4	5,4	0,4	0	3,6	16,4
мука пшеничная высший сорт	3,6	3,6	0,4	0	2,3	11
масло сливочное	3,6	3,6	0	2,3	0	20,9
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	6,3	6,3	0	0	0	0
Масса полуфабриката		38,9×2				
Выход:		60	7,9	7,9	7,3	133,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	20	107	3,1	7,6	65	0,93	2,9	0	25
лук репчатый	0,01	0	0	0	0,76	0,6	27,5	5,2	2,3	9,5	0,13	0,6	0,08	5,9
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,5	4,48	0,4	2,4	7,1	0,05	0,1	0,72	2,7
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	3,65	0,6	0,5	2,7	0,04	0,1	0,19	0,8
масло сливочное	0	0	9,72	0,05	0	0,4	0,9	0,8	0	0,9	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	132	0,03	1,5	0,1	0,3	0,01	18	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,05	9,72	0,05	0,76	154	144	11	13	85	1,17	22	1,02	34

Номер рецептуры: 54-15м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	59,6	52,8	9,2	7,5	0,0	103,9
лук репчатый	28,5	25,2	0,3	0	1,9	9,2
крупа рисовая	7,2	7,2	0,5	0	4,8	21,9
мука пшеничная высший сорт	4,8	4,8	0,5	0	3,1	14,7
масло сливочное	4,8	4,8	0,0	3,1	0,0	27,9
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
вода	8,4	8,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката		51,9×2				
Выход:		80	10,5	10,5	9,7	177,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,07	0	0	0	26	143	4,2	10	86	1,24	3,8	0	33
лук репчатый	0,01	0	0	0	1,01	0,8	36,6	6,9	3,1	13	0,17	0,8	0,11	7,8
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,7	5,97	0,5	3,1	9,4	0,07	0,1	0,96	3,6
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	4,87	0,8	0,7	3,6	0,05	0,1	0,25	1,1
масло сливочное	0,0	0,0	13,0	0,1	0,0	0,5	1,2	1,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,07	13	0,07	1,01	205	192	15	17	114	1,56	29	1,36	46

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на сливочном масле.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр., измельчают на мясорубке дважды.

В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделяют на шарики по 40 гр. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным соусом (54-5соус-2020) из расчета 40 грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной.

**ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ;
Номер рецептуры: 54-16м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	58,4	56,2	9,5	1,8	2,7	65,1
мука пшеничная высший сорт	1	1	0,1	0	0,6	3,1
сметана	20	20	0,5	2,6	0,7	28,3
масло сливочное	1	1	0	0,6	0	5,8
масло подсолнечное	5	5	0	4,4	0	39,6
соль поваренная йодированная	1	1	0	0	0	0
вода	22	22	0	0	0	0
Выход:		60	10,1	9,4	4	141,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
печень говяжья	0,12	0,98	2821	0	7,42	44	129	4,5	8,8	154	3,37	3,5	19,6	129
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,01	0,2	0,1	0,8	0,01	0	0,05	0,2
сметана	0	0,02	12,8	0	0,03	6,1	19,3	15	1,6	10	0,03	1,8	0,07	2,8
масло сливочное	0	0	2,7	0,01	0	0,1	0,25	0,2	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	294	0,07	3,2	0,2	0,7	0,03	40	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,12	1	2837	0,01	7,45	345	150	24	11	166	3,44	45	19,8	132

Номер рецептуры: 54-16м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	77,9	74,9	12,7	2,4	3,6	86,8
мука пшеничная высший сорт	1,3	1,3	0,1	0	0,8	4,1
сметана	26,7	26,7	0,7	3,5	0,9	37,7
масло сливочное	1,3	1,3	0	0,8	0	7,7
масло подсолнечное	6,7	6,7	0	5,9	0	52,8
соль поваренная йодированная	1,3	1,3	0	0	0	0
вода	29,3	29,3	0	0	0	0
Выход:		80	13,5	12,5	5,3	189,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
печень говяжья	0,16	1,31	3762	0	9,89	59	172	5,9	12	205	4,49	4,7	26,2	172
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	1,35	0,2	0,2	1	0,01	0	0,07	0,3
сметана	0	0,03	17,1	0	0,04	8,1	25,7	21	2,1	14	0,04	2,4	0,09	3,7
масло сливочное	0	0	3,6	0,01	0	0,1	0,33	0,3	0	0,3	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	392	0,09	4,3	0,3	0,9	0,04	53	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,16	1,33	3783	0,01	9,93	460	200	31	14	221	4,59	60	26,3	176

Технология приготовления:

Печень размораживают, очищают от пленок, нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм., посыпают солью, запекают 3-4 минуты, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Для приготовления сметанного соуса: подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством сметаны, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают, доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – кусочки сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – печени.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯДИНОЙ

Номер рецептуры: 54-17м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	75,9	67,2	11,7	9,5	0	132,2
яйцо куриное	2,6	2,4	0,3	0,2	0	3,4
картофель	134,6	99	1,9	0,3	14,7	69,3
сухари панировочные	1,8	1,8	0,2	0	1,1	5,4
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Выход:		120	14,1	13,8	15,9	245,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	33	182	5,3	13	110	1,58	4,8	0
яйцо куриное	0	0,01	3,74	0,05	0	2,4	2,79	1,2	0,3	4	0,05	0,5	0,65	1,3
картофель	0,09	0,06	1,78	0	7,92	3,8	467	8,7	20	50	0,78	5	0,23	30
сухари панировочные	0	0	0	0	0	7,3	2,84	0,5	0,7	1,9	0,05	0	0,4	0
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
Выход:	0,12	0,16	21,7	0,13	7,92	224	656	19	34	168	2,49	34	1,33	74

Номер рецептуры: 54-17м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	94,9	84	14,6	11,9	0	165,3
яйцо куриное	3,3	3	0,4	0,3	0	4,3
картофель	168,3	123,8	2,4	0,4	18,4	86,6
сухари панировочные	2,3	2,3	0,3	0	1,4	6,8
масло сливочное	7,5	7,5	0	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,75	0,8	0	0	0	0
Выход:		150	17,6	17,3	19,9	306,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	говядина 1 категории	0,04	0,1	0	0	0	42	227	6,7	16	137	1,98	6,1	0
яйцо куриное	0	0,01	4,68	0,06	0	3,1	3,49	1,5	0,3	5	0,06	0,6	0,81	1,7
картофель	0,11	0,08	2,23	0	9,9	4,7	583	11	25	62	0,98	6,2	0,29	37
сухари панировочные	0	0	0	0	0	9,1	3,55	0,6	0,9	2,4	0,06	0	0,5	0
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,86	1,6	0	2	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,03	30	0	0
Выход:	0,15	0,2	27,2	0,16	9,9	280	820	24	42	210	3,11	43	1,66	92

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным

маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180 С в течение 8-10 мин.

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни 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. Картофель делят на две равные части.

Одну часть картофеля выкладывают на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем выкладывают ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 мин при температуре 250-280 С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, с легкой румяной корочкой; консистенция – картофель мягкий, мясо сочное; вкус, цвет и запах – картофеля с мясом.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ

Номер рецептуры: 54-18м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	69,9	67,2	11,3	2,2	3,2	77,9
сухари панировочные	1,8	1,8	0,2	0	1,1	5,4
яйцо куриное	2,6	2,4	0,3	0,2	0	3,4
картофель	134,6	99	1,9	0,3	14,7	69,3
петрушка (зелень)	3	2,4	0,1	0	0,2	1,1
масло сливочное	6	6	0	3,8	0,1	34,9
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Выход:		120	13,8	6,5	19,3	192

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
	печень говяжья	0,15	1,18	3374	0	8,87	53	155	5,3	11	184	4,03	4,2	23,5
сухари панировочные	0	0	0	0	0	7,3	2,84	0,5	0,7	1,9	0,05	0	0,4	0
яйцо куриное	0	0,01	3,74	0,05	0	2,4	2,79	1,2	0,3	4	0,05	0,5	0,65	1,3
картофель	0,09	0,06	1,78	0	7,92	3,8	467	8,7	20	50	0,78	5	0,23	30
петрушка (зелень)	0	0	13,7	0	1,44	0,6	15,9	5,2	1,8	2	0,04	0,1	0	5,5
масло сливочное	0	0,01	16,2	0,08	0	0,7	1,49	1,3	0	1,6	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
Выход:	0,24	1,26	3409	0,13	18,2	244	644	24	33	243	4,98	34	24,8	191

Номер рецептуры: 54-18м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	87,4	84,0	14,1	2,75	4,0	97,4
сухари панировочные	2,3	2,3	0,3	0	1,4	6,8
яйцо куриное	3,3	3	0,4	0,3	0	4,3
картофель	168,3	123,8	2,4	0,4	18,4	86,6
петрушка (зелень)	3,8	3	0,1	0	0,3	1,4
масло сливочное	7,5	7,5	0	4,8	0,1	43,6
соль поваренная йодированная	0,75	0,75	0	0	0	0
Выход:		150	17,3	8,1	24,1	240

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
печень говяжья	0,19	1,48	4217	0	11,1	66	193	6,7	13	229	5,04	5,3	29,4	193
сухари панировочные	0	0	0	0	0	9,1	3,55	0,6	0,9	2,4	0,06	0	0,5	0
яйцо куриное	0	0,01	4,68	0,06	0	3,1	3,49	1,5	0,3	5	0,06	0,6	0,81	1,7
картофель	0,11	0,08	2,23	0	9,9	4,7	583	11	25	62	0,98	6,2	0,29	37
петрушка (зелень)	0	0	17,1	0	1,8	0,8	19,9	6,5	2,2	2,5	0,05	0,1	0	6,9
масло сливочное	0	0,01	20,3	0,1	0	0,9	1,86	1,6	0	2	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,03	30	0	0
Выход:	0,3	1,58	4261	0,16	22,8	306	805	30	42	304	6,23	42	31	239

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Печень промывают, очищают от пленок, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180 С в течение 4-5 мин.

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни 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. Картофель делят на две равные части.

Одну часть картофеля выкладывают на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем выкладывают ровным слоем печень, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 мин при температуре 250-280 С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, с легкой румяной корочкой; консистенция – картофель мягкий, печень - сочная; вкус, цвет и запах – картофеля с печенью.

ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ;

Номер рецептуры: 54-19м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	35,5	31,4	5,5	4,4	0	61,7
крупа рисовая	4	4	0,3	0	2,7	12,1
капуста белокочанная	52,5	46,5	0,8	0	2	11,5
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Масса полуфабриката		85,2				
Выход:		60	6,6	6,3	4,7	102,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,01	0,04	0	0	0	16	85	2,5	6	51	0,74	2,3	0	20
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,4	3,32	0,3	1,7	5,2	0,03	0,1	0,53	2
капуста белокочанная	0,01	0,01	0,84	0	8,37	4,6	116	20	6,5	13	0,24	1,4	0,12	4,7
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,75	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,02	0,05	8,94	0,04	8,37	109	205	24	14	70	1,03	16	0,68	27

Номер рецептуры: 54-19м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	47,3	41,9	7,3	5,9	0	82,3
крупа рисовая	5,3	5,3	0,4	0	3,6	16,1
капуста белокочанная	70	62	1,1	0	2,7	15,3
масло сливочное	4	4	0	2,5	0	23,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката		113,6				
Выход:		80	8,8	8,4	6,3	137,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,01	0,05	0	0	0	21	113	3,3	8	68	0,99	3	0	26
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,5	4,43	0,4	2,3	7	0,04	0,1	0,71	2,7
капуста белокочанная	0,01	0,01	1,12	0	11,2	6,1	154	26	8,6	17	0,32	1,9	0,16	6,2
масло сливочное	0	0	10,8	0,05	0	0,5	1	0,8	0	1	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
Выход:	0,03	0,07	11,9	0,05	11,2	145	273	32	19	93	1,37	21	0,91	35

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах.

Оттаявшее мясо нарезают на крупные куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола), пропускают через мясорубку, добавляют ½ растопленного сливочное масло, рис, соль.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут, удаляют кочерыжку. Подготовленную капусту отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщённые части отбивают.

На подготовленные листья кладут приготовленный фарш и заворачивают в виде закрытого рулетика. Голубцы укладывают в смазанную маслом емкость, заливают из расчета на одну порцию (60/80 гр.) – 40/50 граммами соуса и запекают 20-25 минут при температуре 250-280 градусов Цельсия. Отпускают вместе с соусом. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: поверхность слегка зарумяненная, консистенция – сочная, вкус, цвет и запах – капусты с мясом.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КУРИЦЕЙ И ПРОРОСТКАМИ ПШЕНИЦЫ;**Номер рецептуры: 54-20м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
куриная грудка (филе)	45,7	40,4	9	0,7	0,1	42,6
картофель	97,1	71,4	1,3	0,3	10,6	50
чеснок	1,6	1,3	0,1	0	0,3	1,7
сыр российский	9,2	8,8	1,9	2,3	0	28,3
проростки пшеницы	6,3	6,3	0,4	0,1	2,4	11,9
томатное пюре	6,3	6,3	0,2	0	0,7	3,6
лук репчатый	13,4	10,7	0,1	0	0,8	3,9
масло сливочное	6,3	6,3	0	4	0,1	36,7
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Выход:		120	13	7,4	15	178,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,02	0,02	2,18	0	0,29	18	98	2,9	30	60	0,49	2,4	8,11	53
картофель	0,06	0,04	1,29	0	5,71	2,7	337	6,3	14	36	0,56	3,6	0,17	21
чеснок	0	0	0	0	0,05	0,2	2,72	2	0,3	1,1	0,02	0,1	0,16	0,1
сыр российский	0	0,02	13,8	0,08	0,02	54	6,44	68	2,7	38	0,08	0	1,13	0
проростки пшеницы	0,01	0,01	0	0	0,07	0,8	8,84	1,6	4,5	11	0,12	0	2,36	0
томатное пюре	0	0	7,56	0	0,66	0,5	35	1,1	2,5	3,8	0,11	0	0,04	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,43	0,3	15,6	2,9	1,3	5,4	0,07	0,3	0,05	3,3
масло сливочное	0	0,01	17	0,08	0	0,7	1,57	1,3	0	1,6	0,01	0	0,06	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,04	1,9	0,1	0,4	0,02	24	0	0
Выход:	0,09	0,1	41,8	0,16	7,23	254	505	88	56	158	1,48	30	12,1	78

Номер рецептуры: 54-20м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
куриная грудка (филе)	57,1	50,5	11,3	0,9	0,1	53,3
картофель	121,4	89,3	1,6	0,4	13,3	62,5
чеснок	2	1,6	0,1	0	0,4	2,1
сыр российский	11,5	11	2,4	2,9	0	35,4
проростки пшеницы	7,9	7,9	0,5	0,1	3	14,9
томатное пюре	7,9	7,9	0,3	0	0,9	4,5
лук репчатый	16,8	13,4	0,1	0	1	4,9
масло сливочное	7,9	7,9	0	5	0,1	45,9
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
Выход:		150	16,3	9,3	18,8	223,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	2,73	0	0,36	23	123	3,6	38	75	0,61	3	10,1	66
картофель	0,08	0,05	1,61	0	7,14	3,4	421	7,9	18	45	0,7	4,5	0,21	27
чеснок	0	0	0	0	0,06	0,2	3,4	2,5	0,4	1,4	0,03	0,1	0,2	0,1
сыр российский	0	0,03	17,2	0,1	0,03	68	8,05	85	3,4	48	0,1	0	1,41	0
проростки пшеницы	0,01	0,01	0	0	0,09	1	11,1	1,9	5,6	14	0,15	0	2,95	0
томатное пюре	0	0	9,45	0	0,83	0,6	43,8	1,4	3,2	4,8	0,14	0	0,05	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,54	0,4	19,5	3,7	1,6	6,8	0,09	0,4	0,06	4,2
масло сливочное	0	0,01	21,3	0,1	0	0,9	1,96	1,7	0	2,1	0,01	0	0,08	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	221	0,05	2,4	0,1	0,5	0,03	30	0	0
Выход:	0,11	0,13	52,3	0,2	9,04	318	631	110	70	197	1,85	38	15,1	97

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни 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, добавляют сливки и сливочное масло, тщательно перемешивают и пропускают через протирочную машину. Картофель делят на две равные части.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой 2-3 мм.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают на мелкие кусочки 2-3 мм длиной и 1-2 мм толщиной.

Чеснок перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают на мелкие кусочки 2-3 мм длиной и 1-2 мм толщиной.

Проростки пшеницы смешивают с томатной пастой и перемалывают.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, перемешивают с луком, чесноком и морковью, затем добавляют томатную пасту и вымешивают.

Половину картофеля выкладывают на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают.

Затем выкладывают ровным слоем мясо с овощами, а сверху оставшуюся часть картофеля.

После разравнивания посыпают мелко натертым сыром.

Запекают 18-20 мин при температуре 250-280 С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - поверхность запеканки ровная, с легкой румяной корочкой; консистенция – картофель мягкий, мясо сочное; вкус, цвет и запах – картофеля с мясом.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ;

Номер рецептуры: 54-21м-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
говядина 1 категории	51,5	45,6	8	6,4	0	89,7								
крупа рисовая	6	6	0,4	0,1	4	18,2								
молоко	8,4	8,4	0,2	0,2	0,4	4								
лук репчатый	7,5	6	0,1	0	0,4	2,2								
масло подсолнечное	2,4	2,4	0	2,1	0	19								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
Масса полуфабриката		34,5×2												
Выход:		60	8,7	8,8	4,8	133,1								
Продукты	Витамины (В1, В2, С - в мг; А - мкг рет. экв; D - мкг)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,02	0,05	0	0	0	23	123	3,6	8,7	75	1,07	3,3	0	29
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,6	4,98	0,4	2,6	7,8	0,05	0,1	0,8	3
молоко	0	0,01	1,11	0	0,04	3,2	10,2	8,9	1	6,6	0,01	0,8	0,15	1,7
лук репчатый	0	0	0	0	0,24	0,2	8,71	1,6	0,7	3	0,04	0,2	0,03	1,9
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	100	0,03	1,1	0,1	0,2	0,01	14	0	0
Выход:	0,02	0,06	1,11	0	0,28	126	147	16	13	92	1,18	18	0,98	35

Номер рецептуры: 54-21м-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	68,7	60,8	10,7	8,5	0	119,6
крупа рисовая	8	8	0,5	0,1	5,3	24,3
молоко	11,2	11,2	0,3	0,3	0,5	5,3
лук репчатый	10	8	0,1	0	0,5	2,9
масло подсолнечное	3,2	3,2	0	2,8	0	25,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Масса полуфабриката		30,6×3				
Выход:		80	11,6	11,7	6,4	177,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,07	0	0	0	30	165	4,8	12	99	1,43	4,4	0	38
крупа рисовая	0	0	0	0	0	0,7	6,64	0,6	3,5	10	0,07	0,1	1,07	4
молоко	0	0,01	1,48	0	0,05	4,3	13,6	12	1,4	8,8	0,01	1	0,2	2,2
лук репчатый	0	0	0	0	0,32	0,2	11,6	2,2	1	4	0,05	0,2	0,04	2,5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	133	0,04	1,5	0,1	0,3	0,01	18	0	0
Выход:	0,03	0,08	1,48	0	0,37	169	196	21	18	123	1,57	24	1,31	47

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, нарезают кубиками бланшируют и пассеруют на масле.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке дважды.

В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рис, соль, перемешивают. Разделяют на шарики по 30 гр. Шарики панируют в муке, запекают на противне до образования легкой корочки, заливают молочным безглютеновым соусом (54-бсоус-2020) из расчета 20 грамм соуса на 60 грамм блюда и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 градусов Цельсия 10-15 минут.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной.

СУФЛЕ ИЗ КУРИЦЫ;

Номер рецептуры: 54-22м-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	61,4	54,3	12	0,9	0,2	57,2
яйцо куриное	10,9	10,9	1,3	1,1	0,1	15,4
масло сливочное	5,5	5,5	0	3,5	0,1	31,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		60	13,3	5,5	0,4	104,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	2,93	0	0,39	25	132	3,8	41	81	0,66	3,3	10,9	71
яйцо куриное	0,01	0,04	17	0,24	0	11	12,7	5,3	1,1	18	0,24	2,2	2,95	6
масло сливочное	0	0,01	14,7	0,07	0	0,6	1,36	1,2	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	96	0,02	1,1	0,1	0,2	0,01	13	0	0
Выход:	0,04	0,08	34,7	0,31	0,39	133	146	11	42	101	0,92	19	13,9	77

Номер рецептуры: 54-22м-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	81,9	72,4	16	1,2	0,3	76,3
яйцо куриное	14,5	14,5	1,7	1,5	0,1	20,5
масло сливочное	7,3	7,3	0	4,7	0,1	42,3
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
Выход:		80	17,7	7,3	0,5	139,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,04	0,04	3,91	0	0,52	33	175	5,1	54	108	0,88	4,3	14,5	94
яйцо куриное	0,01	0,05	22,7	0,32	0	15	16,9	7	1,5	24	0,32	2,9	3,93	8
масло сливочное	0	0,01	19,6	0,09	0	0,8	1,81	1,5	0	1,9	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	128	0,03	1,4	0,1	0,3	0,01	17	0	0
Выход:	0,05	0,11	46,2	0,41	0,52	177	194	15	56	134	1,23	25	18,5	102

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают на куски и кладут в горячую воду, доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности.

Сваренную курицу пропускают через мясорубку, в массу вводят соус молочный густой (54-бсоус-2020) из расчета 15 грамм соуса на 55 грамм куриного мяса, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу-вверх и раскладывают на противень, смазанный маслом, доводят до готовности в пароконвектомате (духовом шкафу) 20-25 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - паровые изделия правильной формы, без трещин; консистенция - нежная, сочная; вкус характерный для вареной курицы.

ПОРЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ;

Номер рецептуры: 54-23м-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	76,6	67,8	11,9	9,5	0	133,3
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	120	120	0	0	0	0
Выход:		60	11,9	9,5	0	133,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,03	0,08	0	0	0	33	183	5,4	13	111	1,59	4,9	0	43
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,08	0	0	0	122	183	6,3	13	111	1,6	17	0	43

Номер рецептуры: 54-23м-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
говядина 1 категории	102,1	90,4	15,9	12,7	0	177,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	160	160	0	0	0	0
Выход:		80	15,9	12,7	0	177,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,04	0,11	0	0	0	45	245	7,2	17	148	2,12	6,5	0	57
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,11	0	0	0	162	245	8,5	17	148	2,13	23	0	57

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 2 часа. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса.

Готовность мяса проверяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо охлаждают, пропускают через мясорубку дважды. Добавляют кипяченую воду или мясной бульон, соль, хорошо вымешивают и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция – мягкая, упругая; цвет, запах и вкус – мясной.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ;

Номер рецептуры: 54-24м-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	109,8	97,2	17	13,7	0	191,1
лук репчатый	2,7	2,4	0	0	0,2	0,9
морковь	3	2,4	0	0	0,2	0,7
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0
вода	171,6	171,6	0	0	0	0
Выход:		60	17	13,7	0,4	192,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,04	0,12	0	0	0	48	263	7,7	19	159	2,28	7	0	61
лук репчатый	0	0	0	0	0,1	0,1	3,49	0,7	0,3	1,2	0,02	0,1	0,01	0,7
морковь	0	0	28,8	0	0,05	0,4	3,98	0,6	0,8	1,2	0,01	0,1	0	1,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,12	28,8	0	0,15	166	271	10	20	162	2,32	23	0,01	63

Номер рецептуры: 54-24м-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
говядина 1 категории	146,4	129,6	22,7	18,3	0	254,8
лук репчатый	3,6	3,2	0	0	0,3	1,2
морковь	4	3,2	0	0	0,3	0,9
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	228,8	228,8	0	0	0	0
Выход:		80	22,7	18,3	0,5	256,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
говядина 1 категории	0,05	0,16	0	0	0	64	351	10	25	212	3,04	9,3	0	82
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,65	0,9	0,4	1,6	0,03	0,1	0,01	1
морковь	0	0	38,4	0	0,07	0,5	5,31	0,8	1,1	1,5	0,01	0,2	0	1,8
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	157	0,04	1,7	0,1	0,3	0,01	21	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,16	38,4	0	0,2	222	361	14	26	215	3,09	31	0,01	84

Технология приготовления:

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски по 75-100 гр.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 2 часа, при варке добавляют лук и морковь. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса.

Готовность мяса проверяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в нем мясо до отпуска при температуре 50-60 градусов в закрытой посуде. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – мясо нарезано ровными кусочками; консистенция – мягкая, упругая; цвет, запах и вкус – мясной.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ;

Номер рецептуры: 54-25м-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
куриная грудка (филе)	97,6	86,4	19,2	1,4	0,3	90,9
лук репчатый	2,7	2,4	0	0	0,2	0,9
петрушка (зелень)	2,7	2,4	0,1	0	0,2	1,1
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	216	216	0	0	0	0
Выход:		60	19,3	1,4	0,7	92,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,04	0,05	4,67	0	0,62	39	209	6,1	65	129	1,05	5,2	17,3	112
лук репчатый	0	0	0	0	0,1	0,1	3,49	0,7	0,3	1,2	0,02	0,1	0,01	0,7
петрушка (зелень)	0	0	13,7	0	1,44	0,6	15,9	5,2	1,8	2	0,04	0,1	0	5,5
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,05	18,4	0	2,16	128	229	13	67	132	1,12	17	17,4	119

Номер рецептуры: 54-25м-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
куриная грудка (филе)	130,1	115,2	25,6	1,9	0,4	121,2								
лук репчатый	3,6	3,2	0	0	0,3	1,2								
петрушка (зелень)	3,6	3,2	0,1	0	0,3	1,5								
соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0	0	0	0								
вода	288	288	0	0	0	0								
Выход:		80	25,7	1,9	0,9	123,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,05	0,07	6,23	0	0,83	53	279	8,1	86	171	1,4	6,9	23,1	150
лук репчатый	0	0	0	0	0,13	0,1	4,65	0,9	0,4	1,6	0,03	0,1	0,01	1
петрушка (зелень)	0	0	18,2	0	1,92	0,8	21,3	6,9	2,4	2,6	0,05	0,1	0	7,4
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	118	0,03	1,3	0,1	0,3	0,01	16	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,07	24,5	0	2,88	171	305	17	89	176	1,49	23	23,1	158

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Петрушку промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах.

Оттаявшее мясо нарезают на куски и кладут в горячую воду, доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанную зелень, лук, соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего мясо вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 минут. Хранят отварную птицу на мармите не более 2 часов. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – аккуратно нарубленные куски отварной птицы; консистенция: нежная, сочная; цвет - светло-кремовый или серовато-белый; вкус и запах - характерный для отварной птицы, умеренно соленый; консистенция – нежная, мягкая, сочная.

ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ;**Номер рецептуры: 54-26м-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	46,2	44,4	7,5	1,4	2,1	51,5
лук репчатый	20	16	0,2	0	1,2	5,9
яйцо куриное	6,6	6	0,7	0,6	0	8,5
масло сливочное	18	18	0,1	11,5	0,2	104,7
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		60	8,5	13,5	3,5	170,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
печень говяжья	0,1	0,78	2229	0	5,86	35	102	3,5	7	121	2,67	2,8	15,5	102
лук репчатый	0,01	0	0	0	0,64	0,5	23,2	4,4	2	8,1	0,11	0,5	0,07	5
яйцо куриное	0	0,02	9,36	0,13	0	6,1	6,97	2,9	0,6	10	0,13	1,2	1,62	3,3
масло сливочное	0	0,02	48,6	0,23	0	2,1	4,48	3,8	0	4,7	0,03	0	0,16	0,5
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	147	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	20	0	0
Выход:	0,11	0,82	2287	0,36	6,5	191	137	16	9,6	144	2,95	24	17,4	111

Номер рецептуры: 54-26м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
печень говяжья	61,6	59,2	10,0	1,9	2,8	68,7
лук репчатый	26,7	21,3	0,3	0	1,6	7,9
яйцо куриное	8,8	8	0,9	0,8	0	11,3
масло сливочное	24	24	0,1	15,3	0,3	139,6
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0
Выход:		80	11,3	18	4,7	227,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
печень говяжья	0,13	1,04	2972	0	7,81	47	136	4,7	9,3	162	3,56	3,7	20,7	136
лук репчатый	0,01	0	0	0	0,85	0,7	31	5,8	2,6	11	0,15	0,6	0,09	6,6
яйцо куриное	0	0,03	12,5	0,17	0	8,1	9,29	3,9	0,8	13	0,17	1,6	2,16	4,4
масло сливочное	0	0,03	64,8	0,31	0	2,7	5,97	5,1	0	6,3	0,04	0	0,21	0,7
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	196	0,05	2,2	0,1	0,4	0,01	27	0	0
Выход:	0,15	1,09	3049	0,48	8,67	254	182	22	13	193	3,93	33	23,1	148

Технология приготовления:

Печень промывают, очищают от пленок, нарезают на куски, затем варят до готовности и протирают.

Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле (5 грамм).

Подготовленные (обработанные) яйца отваривают, мелко рубят. Все компоненты соединяют, добавляют оставшееся размягченное сливочное масло, йодированную соль и тщательно перемешивают. Формуют в виде батона. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – порционные куски ровные, без трещин; консистенция – мягкая; масса однородная; вкус и запах – соответствует входящим в состав продуктам.

РАГУ ИЗ КУРИЦЫ;

Номер рецептуры: 54-27м-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
куриная грудка (филе)	56,3	49,8	11	0,8	0,2	52,4
морковь	14,2	11,4	0,1	0	0,7	3,5
петрушка (зелень)	2,2	1,8	0,1	0	0,1	0,8
картофель	74,3	54,6	1	0,2	8,1	38,2
мука пшеничная высший сорт	0,7	0,7	0,1	0	0,4	2
томатное пюре	4,2	4,2	0,1	0	0,5	2,4
лук репчатый	8,6	6,9	0,1	0	0,5	2,5
масло подсолнечное	3,6	3,6	0	3,2	0	28,5
лавровый лист	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
Выход:		120	12,5	4,2	10,5	130,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,03	0,03	2,69	0	0,36	23	121	3,5	37	74	0,61	3	9,99	65
морковь	0	0,01	137	0	0,23	1,8	18,9	2,7	3,8	5,5	0,07	0,6	0,01	6,3
петрушка (зелень)	0	0	10,3	0	1,08	0,5	12	3,9	1,3	1,5	0,03	0,1	0	4,1
картофель	0,05	0,03	0,98	0	4,37	2,1	257	4,8	11	28	0,43	2,7	0,13	16
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,67	0,1	0,1	0,5	0,01	0	0,03	0,2
томатное пюре	0	0	5,04	0	0,44	0,3	23,4	0,7	1,7	2,6	0,07	0	0,03	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,28	0,2	10	1,9	0,8	3,5	0,05	0,2	0,03	2,1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,03	0	0	0	0,08	0,1	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	141	0,04	1,6	0,1	0,3	0,01	19	0	0
Выход:	0,08	0,07	156	0	6,76	169	443	19	56	116	1,29	26	10,2	94

Номер рецептуры: 54-27м-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
куриная грудка (филе)	70,4	62,3	13,8	1	0,3	65,5
морковь	17,8	14,3	0,1	0	0,9	4,4
петрушка (зелень)	2,8	2,3	0,1	0	0,1	1
картофель	92,9	68,3	1,3	0,3	10,1	47,8
мука пшеничная высший сорт	0,9	0,9	0,1	0	0,5	2,5
томатное пюре	5,3	5,3	0,1	0	0,6	3
лук репчатый	10,8	8,6	0,1	0	0,6	3,1
масло подсолнечное	4,5	4,5	0	4	0	35,6
лавровый лист	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
Выход:		150	15,6	5,3	13,1	162,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
куриная грудка (филе)	0,04	0,04	3,36	0	0,45	28	151	4,4	47	93	0,76	3,7	12,5	81
морковь	0	0,01	171	0	0,29	2,3	23,7	3,4	4,7	6,8	0,09	0,7	0,01	7,8
петрушка (зелень)	0	0	12,8	0	1,35	0,6	14,9	4,9	1,7	1,9	0,04	0,1	0	5,2
картофель	0,06	0,04	1,23	0	5,46	2,6	322	6	14	34	0,54	3,4	0,16	20
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0	0,84	0,1	0,1	0,6	0,01	0	0,04	0,2
томатное пюре	0	0	6,3	0	0,55	0,4	29,2	0,9	2,1	3,2	0,09	0	0,04	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,35	0,3	12,5	2,4	1,1	4,4	0,06	0,3	0,04	2,7
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0,04	0	0	0	0,1	0,2	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	177	0,05	1,9	0,1	0,4	0,01	24	0	0
Выход:	0,1	0,09	195	0	8,45	211	554	24	70	144	1,61	32	12,8	117

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку (зелень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 30-35 г., посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, соль, петрушку и тушат 20-25 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки; консистенция - сочная, мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу птицы, томата и овощей.

3.8. СОУСЫ

СОУС СМЕТАННЫЙ

Номер рецептуры: 54-1соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мука пшеничная высший сорт	2,5	2,5	0,3	0	1,6	7,6								
сметана	50	50	1,2	6,6	1,6	70,8								
масло сливочное	2,5	2,5	0	1,6	0	14,5								
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0								
вода	55	55	0	0	0	0								
Выход:		100	1,5	8,2	3,2	92,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0	0	0,1	2,5	0,4	0,4	1,9	0,03	0	0,13	0,6
сметана	0,01	0,04	32,1	0	0,08	15	48	39	3,9	26	0,09	4,5	0,18	7
масло сливочное	0	0	6,75	0,03	0	0,3	0,6	0,5	0	0,7	0	0	0,02	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	8,8	0	0,1	0	0	0	1,2	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,04	38,9	0,03	0,08	24	51	40	4,3	29	0,12	5,7	0,33	7,6

Технология приготовления:

Муку подсушивают при температуре 110-120 градусов, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 градусов, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны; цвет - белый с кремовым оттенком; вкус и запах - сметанный.

СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 54-2соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,3
лук репчатый	4,5	4	0,1	0	0,3	1,5
петрушка (корень)	3,4	3	0	0	0,3	1,4
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1
лавровый лист	0,5	0,5	0	0	0,2	1,4
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0
бульон	117,7	110	2,1	0,5	0,3	13,8
Выход:		100	2,7	3,8	4,4	62,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,7	0,05	0,1	0,26	1,1
лук репчатый	0	0	0	0	0,16	0,1	5,8	1,1	0,5	2	0,03	0,1	0,02	1,2
петрушка (корень)	0	0	0,04	0	0,42	0,2	8,5	1,5	0,6	1,9	0,02	0	0	3,3
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
лавровый лист	0	0	0,93	0	0,09	0,1	2,2	3,7	0,5	0,5	0,19	0	0,01	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	8,8	0	0,1	0	0	0	1,2	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0	14,5	0,07	0,67	9,9	23	8,2	2,3	9,5	0,3	1,4	0,33	5,8

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет.

В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов Цельсия, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают, до образования однородной массы, затем добавляют остывший бульон.

В соус добавляют нарезанные петрушку, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.

Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1г на 1 литр) и маслом сливочным (70г на 1 литр). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса без комочков; консистенция - однородная, полужидкая, вязкая; цвет - от белого до светло-кремового; вкус - нежный, насыщенный; запах - запах продуктов, входящих в соус.

СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 54-3соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,3
томатное пюре	20	20	0,7	0	2,1	11,3
лук репчатый	4,5	4	0,1	0	0,3	1,5
морковь	10	8	0,1	0	0,5	2,5
петрушка (корень)	2,3	2	0	0	0,2	0,9
сахар-песок	2,5	2,5	0	0	2,3	9,1
масло сливочное	3	3	0	1,9	0	17,5
лавровый лист	0	0	0	0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	0
бульон	107	100	1,9	0,4	0,3	12,6
Выход:		100	3,3	2,4	8,9	70,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,7	0,05	0,1	0,26	1,1
томатное пюре	0,01	0	24	0	2,08	1,5	111	3,5	8	12	0,35	0	0,12	0
лук репчатый	0	0	0	0	0,16	0,1	5,8	1,1	0,5	2	0,03	0,1	0,02	1,2
морковь	0	0	96	0	0,16	1,3	13	1,9	2,6	3,8	0,05	0,4	0,01	4,4
петрушка (корень)	0	0	0,02	0	0,28	0,1	5,7	1	0,4	1,3	0,01	0	0	2,2
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0,01	0	0	0
масло сливочное	0	0	8,1	0,04	0	0,3	0,8	0,6	0	0,8	0,01	0	0,03	0,1
лавровый лист	0	0	0,04	0	0	0	0,1	0,2	0	0	0,01	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	8,8	0	0,1	0	0	0	1,2	0	0
бульон	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0	128	0,04	2,68	12	142	9,2	12	24	0,52	1,8	0,44	9

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с петрушкой и морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем вводят томат-пюре при слабом кипении припускают еще 10-15 минут.

Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый.

Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Используют соус красный основной для приготовления производных соусов.

При использовании соуса красного основного как самостоятельного, его заправляют предварительно прокипяченным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают до полного соединения масла сливочного с соусом.

Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят.

Подают соус красный основной к мясным и рыбным блюдам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.

СОУС СМЕТАННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 54-4соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
мука пшеничная высший сорт	5	5	0,5	0,1	3,2	15,3
сметана	100	100	2,4	13,2	3,3	141,7
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		100	2,9	16,5	6,6	186,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,1	5,1	0,8	0,7	3,7	0,05	0,1	0,26	1,1
сметана	0,02	0,08	64,2	0	0,16	30	96	77	7,8	52	0,17	9	0,35	14
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,3	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,03	0,08	77,7	0,07	0,16	119	103	80	8,6	57	0,24	21	0,65	15

Технология приготовления:

Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус сметанный.

СОУС МОЛОЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 54-5соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
молоко	100	100	2,7	2,2	4,4	48,2
мука пшеничная высший сорт	8	8	0,8	0,1	5,1	24,4
масло сливочное	8	8	0,1	5,1	0,1	46,6
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
Выход:		100	3,6	7,4	9,6	119,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,03	0,12	13,2	0	0,52	38	121	106	12	78	0,09	9	1,76	20
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,2	8,1	1,3	1,1	6	0,08	0,1	0,42	1,8
масло сливочное	0	0,01	21,6	0,1	0	0,9	2	1,7	0	2,1	0,01	0	0,07	0,2
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
Выход:	0,04	0,13	34,8	0,1	0,52	127	131	110	13	87	0,19	21	2,25	22

Технология приготовления:

Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 минут, помешивая, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - консистенция жидкая без комочков, цвет белый, вкус молочный.

СОУС МОЛОЧНЫЙ БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ

Номер рецептуры: 54-6соус-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мука рисовая	6	6	0,4	0	4,4	19,5
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1
масло сливочное	13	13	0,1	8,3	0,2	75,7
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
вода	15	15	0	0	0	0
Выход:		100	2,5	10	7,9	131,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука рисовая	0	0	0	0	0	1	2,5	1,1	1,6	6,2	0,07	0	0,8	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	91	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
масло сливочное	0	0,01	35,1	0,17	0	1,5	3,2	2,8	0	3,4	0,02	0	0,11	0,4
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,1	45	0,17	0,39	119	97	84	11	69	0,17	19	2,23	15

Технология приготовления:

Муку пассируют на масле. Пассированную муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – однородная масса с гладкой поверхностью; цвет – от белого до светло-кремового; вкус – нежный, умеренно соленый; запах – кипяченого молока; консистенция – густая, вязкая.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

Номер рецептуры: 54-7соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
какао-порошок	10	10	2.3	1.3	0.9	24.7
молоко сгущенное с сахаром	45.5	45.5	3.1	3.4	23	134.9
сахар-песок	20	20	0	0	18.2	72.7
вода	20	20	0	0	0	0
ванилин	0.025	0.025	0	0	0	0.1
Выход:		100	5.4	4.7	42.1	232.4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0.01	0.02	0.18	0	0	1	125	11	37	57	1.91	0	0	25
молоко сгущенное с сахаром	0.02	0.14	12.8	0	0.18	45	138	123	13	87	0.08	3.2	1.2	16
сахар-песок	0	0	0	0	0	0.2	0.5	0.4	0	0	0.05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0.03	0.16	13	0	0.18	46	264	135	50	144	2.04	3.2	1.2	40

Технология приготовления:

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – однородная масса; консистенция - вязкая; цвет - светло-коричневый; вкус - сладкий, нежный; запах - сладкий, молочный, выраженный аромат ванили.

СИРОП ШОКОЛАДНЫЙ

Номер рецептуры: 54-8соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
какао-порошок	11	11	2.5	1.5	1	27.2								
сахар-песок	52.5	52.5	0	0	47.7	190.7								
вода	50	50	0	0	0	0								
ванилин	0.1	0.1	0	0	0	0.2								
Выход:		100	2.5	1.5	48.7	218.1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0.01	0.02	0.2	0	0	1.1	138	12	41	63	2.11	0	0	27
сахар-песок	0	0	0	0	0	0.4	1.3	0.9	0	0	0.14	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0.01	0.02	0.2	0	0	1.5	139	13	41	63	2.25	0	0	27

Технология приготовления:

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – однородная масса; консистенция - жидкая; цвет - светло-коричневый; вкус - сладкий, нежный; запах - сладкий, молочный, выраженный аромат ванили.

СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

Номер рецептуры: 54-9соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	3	3	0	0	2,1	8,6								
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3								
клюква	10,7	10	0	0	0,3	1,7								
вода	90	90	0	0	0	0								
Выход:		100	0	0	11,5	46,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,1	0,4	1,1	0	2	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,3	0,2	0	0	0,03	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,6	0,1	9,9	1,2	1,3	1	0,05	0	0,01	1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,6	0,3	11	2,5	1,3	3	0,08	0	0,01	1

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, промывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и доводят до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок. Готовый соус охлаждают. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Цвет - красно-розовый; консистенция - жидкая, однородная; вкус - кисло-сладкий; запах - клюквы.

СОУС ИЗ КУРАГИ

Номер рецептуры: 54-10соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	60	60	0	0	54,5	218								
курага	11,8	11	0,5	0	5,1	22,8								
вода	40	40	0	0	0	0								
Выход:		100	0,5	0	59,6	240,8								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,5	1,5	1,1	0	0	0,16	0	0	0
курага	0,01	0,02	38,5	0	0,18	1,4	157	15	10	14	0,31	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,02	38,5	0	0,18	1,9	158	17	10	14	0,47	0	0	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - жидкая, однородная, без частиц не протертой кураги; цвет - светло-коричневый; вкус - сладкий; запах: кураги.

СОУС ВИШНЕВЫЙ

Номер рецептуры: 54-11соус-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	50	50	0	0	45,4	181,6								
вишня	53	50	0,4	0,1	4,8	21,6								
Выход:		100	0,4	0,1	50,2	203,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,4	1,2	0,9	0	0	0,13	0	0	0
вишня	0,01	0,01	5,1	0	3	7,6	106	16	11	13	0,22	1	0,04	6,5
Выход:	0,01	0,01	5,1	0	3	8	107	17	11	13	0,35	1	0,04	6,5

Технология приготовления:

Вишню перебирают, промывают, удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Консистенция - жидкая, однородная, без частиц не протертой ягоды; цвет - вишневый; вкус - сладкий; запах: вишни.

3.9 ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ БЕЗ САХАРА

Номер рецептуры: 54-4з-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	0	0,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0

Номер рецептуры: 54-1гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	0,1	1,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю.

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-2гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	4,8	19,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,01	0,3	7,85	1,7	1,4	2,7	0,28	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	6,5	26,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,7	21	4,5	3,8	7,2	0,73	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ**Номер рецептуры: 54-3гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	146,2	146,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	4,9	20,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	0,7	15	3,6	2	3,7	0,31	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-3гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	195	195	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0	6,7	27,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,3	30	6,9	4,6	8,5	0,77	0	0,02	0,7

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.

Чай разливают по стаканам и добавляют предварительно ошпаренный и нарезанный кружочками лимон.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-4гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
молоко	37,5	37,5	1	0,8	1,6	18,1
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	112,5	112,5	0	0	0	0
Выход:		150	1,1	0,8	6,4	37,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,04	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,04	5,06	0	0,21	15	53,3	41	6	32	0,31	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-4гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	150	150	0	0	0	0
Выход:		200	1,6	1,1	8,7	50,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	60,6	52,8	6,09	39,2	0,04	4,5	0,88	10
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81	57	9,9	46	0,77	4,5	0,88	10

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар и горячее кипяченое молоко.

Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-5гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
облепиха	9,6	9	0,1	0,4	0,5	6,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	138,8	138,8	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,4	5,3	25,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
облепиха	0	0	13,5	0	7,2	0,3	14,4	1,7	2,4	0,7	0,11	0,1	0,08	1,1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	13,6	0	7,21	0,5	22,3	3,5	3,8	3,4	0,39	0,1	0,08	1,1

Номер рецептуры: 54-5гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
облепиха	12,8	12	0,1	0,6	0,6	8,2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	185	185	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,6	7,1	35								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
облепиха	0	0	18	0	9,6	0,36	19,2	2,32	3,13	0,94	0,15	0,13	0,1	1,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	18,3	0	9,64	1	40	6,8	7	8,1	0,88	0,1	0,1	1,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ СО СМОРОДИНОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-бгн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
смородина черная	9,6	9	0,1	0	0,6	3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	138,8	138,8	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,4	22,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
смородина черная	0	0	0,92	0	7,2	2,2	26,1	2,9	2,4	2,6	0,1	0,1	0,09	1,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,03	0	7,21	2,5	34	4,6	3,9	5,3	0,38	0,1	0,09	1,5

Номер рецептуры: 54-бгн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
смородина черная	12,8	12	0,1	0	0,8	4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	185	185	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	7,3	30,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
смородина черная	0	0	1,22	0	9,6	2,92	34,9	3,8	3,24	3,45	0,14	0,12	0,12	2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	1,52	0	9,64	3,6	56	8,3	7,1	11	0,87	0,1	0,12	2

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С МАЛИНОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-7гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
малина	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	138,8	138,8	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	5,5	22,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	С	D	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
малина	0	0	1,78	0	0,9	0,7	16,7	3,2	1,7	2,9	0,09	0	0,02	0,3
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,89	0	0,91	1	24,6	4,9	3,2	5,6	0,37	0	0,02	0,3

Номер рецептуры: 54-7гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
малина	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,5
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	185	185	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	7,4	31,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	С	D	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
малина	0	0	2,38	0	1,2	0,91	22,3	4,22	2,3	3,86	0,13	0,04	0,02	0,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,68	0	1,24	1,6	43	8,7	6,1	11	0,86	0	0,02	0,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-8гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
черника	9,6	9	0,1	0	0,6	3,3
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	138,8	138,8	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	5,4	22,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	С	D	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,36	0,4	3,81	1,3	0,5	1	0,05	1	0,01	6,7
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,37	0,7	11,7	3	1,9	3,7	0,33	1	0,01	6,7

Номер рецептуры: 54-8гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
черника	12,8	12	0,1	0,1	0,8	4,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	185	185	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	7,3	31,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,48	0,55	5,08	1,69	0,63	1,36	0,07	1,31	0,01	8,9
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,52	1,2	26	6,2	4,5	8,5	0,8	1,3	0,01	8,9

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С БРУСНИКОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-9гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
брусника	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	138,8	138,8	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,5	22,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
брусника	0	0	0,43	0	0,54	0,5	6,72	2	0,6	1,3	0,03	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,54	0	0,55	0,8	14,6	3,7	2	3,9	0,31	0	0	0

Номер рецептуры: 54-9гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
брусника	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,4
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	185	185	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	7,4	31,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,05	0,17	0,12	0	0	0,02	0	0	0
брусника	0	0	0,58	0	0,72	0,64	8,96	2,64	0,73	1,67	0,04	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,62	20,6	4,36	3,83	7,18	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,88	0	0,76	1,3	30	7,1	4,6	8,9	0,77	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 54-10гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
клюква	9,6	9	0	0	0,3	1,5
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	138,8	138,8	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0	5,1	21,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,54	0,1	8,89	1,1	1,2	0,9	0,05	0	0,01	0,9
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,55	0,3	16,7	2,8	2,6	3,6	0,33	0	0,01	0,9

Номер рецептуры: 54-10гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
клюква	12,8	12	0,1	0	0,4	2
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	185	185	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0	6,9	28,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,72	0,1	12	1,5	1,6	1,2	0,06	0	0,01	1,2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,76	0,8	33	6	5,4	8,3	0,79	0	0,01	1,2

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сахар и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-11гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,5	22,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,01	0,8	9,96	2,6	1,6	3,9	0,32	0,2	0	7,5

Номер рецептуры: 54-11гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	7,4	30,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	1,4	24	5,6	4,1	8,8	0,78	0,2	0	10

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом. Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И МЕДОМ**Номер рецептуры: 54-12гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,6	23,4								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	1,2	17,1	4,4	2,2	4,9	0,35	0,2	0,02	8

Номер рецептуры: 54-12гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0	7,6	32								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	2	33	8,1	4,8	10	0,82	0,2	0,02	11

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом.

Чай разливают по стаканам и добавляют нарезанный лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и лимоном.

ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И МЕДОМ**Номер рецептуры: 54-13гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
облепиха	9,6	9	0,1	0,4	0,5	6,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0,4	6	28,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
облепиха	0	0	13,5	0	7,2	0,3	14,4	1,7	2,4	0,7	0,11	0,1	0,08	1,1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	13,6	0	7,21	1,1	24,4	4,3	4	4,6	0,43	0,3	0,08	8,6

Номер рецептуры: 54-13гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
облепиха	12,8	12	0,1	0,6	0,6	8,2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,6	8	39,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
облепиха	0	0	18	0	9,6	0,4	19	2,3	3,1	0,9	0,15	0,1	0,1	1,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	18,3	0	9,64	1,7	43	7,9	7,2	9,7	0,93	0,3	0,1	11

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ СО СМОРОДИНОЙ И МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-14гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
смородина черная	9,6	9	0,1	0	0,6	3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0	6,1	25,6								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
смородина черная	0	0	0,92	0	7,2	2,2	26,1	2,9	2,4	2,6	0,1	0,1	0,09	1,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,03	0	7,21	3	36,1	5,4	4,1	6,4	0,42	0,2	0,09	9

Номер рецептуры: 54-14гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
смородина черная	12,8	12	0,1	0	0,8	4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0	8,2	34,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
смородина черная	0	0	1,22	0	9,6	2,9	35	3,8	3,2	3,5	0,14	0,1	0,12	2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	1,52	0	9,64	4,3	58	9,4	7,3	12	0,92	0,3	0,12	12

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ С МАЛИНОЙ И МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-15гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
малина	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0	6,2	25,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
малина	0	0	1,78	0	0,9	0,7	16,7	3,2	1,7	2,9	0,09	0	0,02	0,3
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,89	0	0,91	1,5	26,7	5,7	3,4	6,8	0,41	0,2	0,02	7,8

Номер рецептуры: 54-15гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
малина	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,1	8,3	35,4								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
малина	0	0	2,38	0	1,2	0,9	22	4,2	2,3	3,9	0,13	0	0,02	0,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,68	0	1,24	2,3	46	9,8	6,4	13	0,91	0,2	0,02	10

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ И МЕДОМ**Номер рецептуры: 54-16гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
черника	9,6	9	0,1	0	0,6	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0	6,1	25,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
черника	0	0	0	0	0,36	0,4	3,81	1,3	0,5	1	0,05	1	0,01	6,7
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,37	1,2	13,8	3,8	2,1	4,9	0,37	1,1	0,01	14

Номер рецептуры: 54-16гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
черника	12,8	12	0,1	0,1	0,8	4,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,1	8,2	35,3								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
черника	0	0	0	0	0,48	0,6	5,1	1,7	0,6	1,4	0,07	1,3	0,01	8,9
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,52	1,9	29	7,3	4,7	10	0,85	1,5	0,01	19

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ С БРУСНИКОЙ И МЕДОМ**Номер рецептуры: 54-17гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
брусника	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0	6,2	25,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
брусника	0	0	0,43	0	0,54	0,5	6,72	2	0,6	1,3	0,03	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,54	0	0,55	1,3	16,7	4,5	2,2	5,1	0,35	0,2	0	7,5

Номер рецептуры: 54-17гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
брусника	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,1	8,3	35,3								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
брусника	0	0	0,58	0	0,72	0,6	9	2,6	0,7	1,7	0,04	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,88	0	0,76	2	33	8,2	4,8	10	0,82	0,2	0	10

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И МЕДОМ**Номер рецептуры: 54-18гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
клюква	9,6	9	0	0	0,3	1,5								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	5,8	24,1								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
клюква	0	0	0	0	0,54	0,1	8,89	1,1	1,2	0,9	0,05	0	0,01	0,9
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,55	0,9	18,9	3,7	2,8	4,7	0,37	0,2	0,01	8,4

Номер рецептуры: 54-18гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
клюква	12,8	12	0,1	0	0,4	2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0	7,8	32,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
клюква	0	0	0	0	0,72	0,1	12	1,5	1,6	1,2	0,06	0	0,01	1,2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,76	1,5	35	7,1	5,7	9,9	0,84	0,2	0,01	11

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом и предварительно промытыми теплой водой и ошпаренные кипятком ягоды (свежие или свежемороженые). Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Чай разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и ягодами.

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ВИШНЕЙ, МАЛИНОЙ И ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 54-19гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
вишня	4,8	4,5	0	0	0,4	1,9								
яблоко	5,1	4,5	0	0	0,4	1,8								
малина	4,8	4,5	0	0	0,3	1,7								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,1	5,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
вишня	0	0	0,46	0	0,27	0,7	9,56	1,5	1	1,2	0,02	0,1	0	0,6
яблоко	0	0	0,14	0	0,18	0,9	10,4	0,6	0,4	0,4	0,09	0,1	0,01	0,4
малина	0	0	0,89	0	0,45	0,3	8,37	1,6	0,9	1,5	0,05	0	0,01	0,1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,6	0	0,91	2,1	36	5,3	3,7	5,7	0,43	0,2	0,02	1,1

Номер рецептуры: 54-19гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
вишня	6,4	6	0	0	0,6	2,6								
яблоко	6,8	6	0	0	0,5	2,4								
малина	6,4	6	0	0	0,5	2,2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	1,7	8,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
вишня	0	0	0,61	0	0,36	0,9	13	2	1,4	1,6	0,03	0,1	0,01	0,8
яблоко	0	0	0,18	0	0,24	1,2	14	0,8	0,5	0,6	0,11	0,1	0,02	0,5
малина	0	0	1,19	0	0,6	0,5	11	2,1	1,2	1,9	0,06	0	0,01	0,2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,28	0	1,24	3,2	58	9,3	6,8	11	0,91	0,3	0,04	1,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой.

Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.

Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды и яблоки. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами и яблоком.

ЧАЙ С ГРУШЕЙ И АПЕСЛЬСИНОМ**Номер рецептуры: 54-20гн-2020(от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
апельсин	11	7,5	0,1	0	0,6	2,6								
груша	8,5	7,5	0	0	0,7	3,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	1,3	6,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
апельсин	0	0	0,36	0	1,8	0,7	12,3	2,2	0,9	1,5	0,02	0,2	0,03	1,3
груша	0	0	0,09	0	0,15	0,8	9,65	1,3	0,8	1	0,15	0,1	0,01	0,8
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,56	0	1,96	1,8	29,6	5,1	3,1	5,2	0,44	0,2	0,04	2

Номер рецептуры: 54-20гн-2020(от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
апельсин	14,7	10	0,1	0	0,7	3,4								
груша	11,3	10	0	0	0,9	4,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	1,7	8,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
апельсин	0	0	0,48	0	2,4	1	16	3	1,1	2	0,03	0,2	0,04	1,7
груша	0	0	0,12	0	0,2	1,1	13	1,7	1	1,4	0,2	0,1	0,01	1
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,9	0	2,64	2,7	50	9	6	11	0,94	0,3	0,05	2,7

Технология приготовления:*Апельсины моют, очищают, нарезают ломтиками.**Груши моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками.**Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.**Разливают по стаканам, порционно добавляют апельсины и груши. Температура подачи: не менее 75 градусов С.***Характеристика блюда на выходе:***Вкус и запах - свойственные чаю с апельсином и грушами.*

КАКАО С МОЛОКОМ;**Номер рецептуры: 54-21гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
какао-порошок	2,2	2,2	0,5	0,3	0,2	5,6								
молоко 2.5% м.д.ж	75	75	2	1,7	3,3	36,1								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
вода	82,5	82,5	0	0	0	0								
Выход:		150	2,5	2	8,3	60,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0	0,04	0	0	0,2	28,2	2,5	8,3	13	0,43	0	0	5,5
молоко 2.5% м.д.ж	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,09	9,94	0	0,39	29	119	82	17	72	0,51	6,8	1,32	21

Номер рецептуры: 54-21гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
какао-порошок	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4								
молоко	130	130	3,5	2,9	5,7	62,6								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	80	80	0	0	0	0								
Выход:		200	4,6	3,6	12,6	100,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,09	0	0	0,5	63	5,6	18	28	0,96	0	0	12
молоко	0,04	0,16	17,2	0	0,68	49	158	137	16	102	0,11	12	2,29	26
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,04	0,17	17,3	0	0,68	50	220	143	34	130	1,09	12	2,29	38

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**Номер рецептуры: 54-22гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
какао-порошок	3	3	0,7	0,4	0,3	7,4	
молоко сгущенное с сахаром	28,5	28,5	1,9	2,1	14,4	84,5	
сахар-песок	2,2	2,2	0	0	2	8,2	
вода	131,6	131,6	0	0	0	0	
Выход:		150	2,6	2,5	16,7	100,1	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0	0,05	0	0	0,3	37,6	3,4	11	17	0,57	0	0	7,4
молоко сгущенное с сахаром	0,01	0,09	8,04	0	0,11	28	86,3	77	8,4	54	0,05	2	0,75	10
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,06	0	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,09	8,09	0	0,11	28	124	80	20	71	0,63	2	0,75	17

Номер рецептуры: 54-22гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
какао-порошок	4	4	0,9	0,5	0,4	9,9
молоко сгущенное с сахаром	38	38	2,6	2,8	19,2	112,6
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9
вода	175,5	175,5	0	0	0	0
Выход:		200	3,5	3,3	22,3	133,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
какао-порошок	0	0,01	0,07	0	0	0,4	50	4,5	15	23	0,77	0	0	9,8
молоко сгущенное с сахаром	0,02	0,12	10,7	0	0,15	38	115	103	11	72	0,07	2,7	1	13
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,1	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,13	10,8	0	0,15	38	165	107	26	95	0,85	2,7	1	23

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные какао с сахаром.

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ;

Номер рецептуры: 54-23гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
кофейный напиток	1,5	1,5	0,3	0,2	0,1	3,7
молоко	75	75	2	1,7	3,3	36,1
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
вода	90	90	0	0	0	0
Выход:		150	2,3	1,9	8,2	58,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кофейный напиток	0	0	0,03	0	0	0,2	18,8	1,7	5,6	8,6	0,29	0	0	0
молоко	0,02	0,09	9,9	0	0,39	29	90,9	79	9,1	59	0,07	6,8	1,32	15
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,09	9,93	0	0,39	29	110	81	15	67	0,37	6,8	1,32	15

Номер рецептуры: 54-23гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
кофейный напиток	5	5	1,1	0,7	0,5	12,4								
молоко	100	100	2,7	2,2	4,4	48,2								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вода	120	120	0	0	0	0								
Выход:		200	3,8	2,9	11,3	86								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
кофейный напиток	0	0,01	0,09	0	0	0,5	63	5,6	18	28	0,96	0	0	0
молоко	0,03	0,12	13,2	0	0,52	38	121	106	12	78	0,09	9	1,76	20
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,13	13,3	0	0,52	39	184	111	31	107	1,07	9	1,76	20

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

ЧАЙ ЗЕЛЕНый С СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-24гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
чай зеленый листовой	0,4	0,4	0,1	0	0	0,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,1	4,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай зеленый листовой	0	0	0	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0

Номер рецептуры: 54-24гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8
чай зеленый листовой	1	1	0,2	0	0,1	1
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	1,6	6,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай зеленый листовой	0	0,01	0	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам и добавляют порционно сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю.

ЧАЙ С СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-25гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	150	150	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0	1,1	4,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0

Номер рецептуры: 54-25гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	200	200	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	1,6	7,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Чай разливают по стаканам и добавляют порционно сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю.

ЧАЙ С МОЛОКОМ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-26гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
молоко	37,5	37,5	1	0,8	1,6	18,1								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	1,1	0,8	2,7	23								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,04	4,95	0	0,2	14	45,4	40	4,6	29	0,03	3,4	0,66	7,5
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,04	5,06	0	0,21	14	53,2	41	6	32	0,3	3,4	0,66	7,5

Номер рецептуры: 54-26гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
молоко	50	50	1,4	1,1	2,2	24,1								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	1,6	1,1	3,8	31,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
молоко	0,01	0,06	6,6	0	0,26	19	61	53	6,1	39	0,04	4,5	0,88	10
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,07	6,9	0	0,3	20	81	57	9,9	46	0,75	4,5	0,88	10

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка и горячее кипяченое молоко.

Чай разливают по стаканам и добавляют порционно сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-27гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,2	5,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	0,7	14,8	3,5	2	3,7	0,3	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-27гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	1,8	8,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,2	30	6,8	4,6	8,5	0,75	0	0,02	0,7

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.

Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-28гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
облепиха	9,6	9	0,1	0,4	0,5	6,1								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,4	1,6	11								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0	13,5	0	7,2	0,3	14,4	1,7	2,4	0,7	0,11	0,1	0,08	1,1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	13,6	0	7,21	0,5	22,1	3,4	3,8	3,4	0,38	0,1	0,08	1,1

Номер рецептуры: 54-28гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
облепиха	12,8	12	0,1	0,6	0,6	8,2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,6	2,2	15,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0	18	0	9,6	0,4	19	2,3	3,1	0,9	0,15	0,1	0,1	1,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	18,3	0	9,64	1	40	6,7	7	8,1	0,86	0,1	0,1	1,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют листья, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ СО СМОРОДИНОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-29гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
смородина черная	9,6	9	0,1	0	0,6	3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	1,7	7,9								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
смородина черная	0	0	0,92	0	7,2	2,2	26,1	2,9	2,4	2,6	0,1	0,1	0,09	1,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,03	0	7,21	2,4	33,9	4,5	3,9	5,3	0,37	0,1	0,09	1,5

Номер рецептуры: 54-29гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
смородина черная	12,8	12	0,1	0	0,8	4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	2,4	11,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
смородина черная	0	0	1,22	0	9,6	2,9	35	3,8	3,2	3,5	0,14	0,1	0,12	2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	1,52	0	9,64	3,5	55	8,2	7,1	11	0,85	0,1	0,12	2

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С МАЛИНОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ**Номер рецептуры: 54-30гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
малина	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	1,8	8,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
малина	0	0	1,78	0	0,9	0,7	16,7	3,2	1,7	2,9	0,09	0	0,02	0,3
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,89	0	0,91	0,9	24,5	4,8	3,2	5,6	0,36	0	0,02	0,3

Номер рецептуры: 54-30гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
малина	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	2,5	11,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
малина	0	0	2,38	0	1,2	0,9	22	4,2	2,3	3,9	0,13	0	0,02	0,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,68	0	1,24	1,5	43	8,6	6,1	11	0,84	0	0,02	0,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-31гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
черника	9,6	9	0,1	0	0,6	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	1,7	8,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,36	0,4	3,81	1,3	0,5	1	0,05	1	0,01	6,7
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,37	0,6	11,5	2,9	1,9	3,7	0,32	1	0,01	6,7

Номер рецептуры: 54-31гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
черника	12,8	12	0,1	0,1	0,8	4,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	2,4	11,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,48	0,6	5,1	1,7	0,6	1,4	0,07	1,3	0,01	8,9
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,52	1,2	26	6,1	4,5	8,5	0,78	1,3	0,01	8,9

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют листья, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С БРУСНИКОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ**Номер рецептуры: 54-32гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
брусника	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	1,8	8,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,43	0	0,54	0,5	6,72	2	0,6	1,3	0,03	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,54	0	0,55	0,7	14,4	3,6	2	3,9	0,3	0	0	0

Номер рецептуры: 54-32гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
брусника	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,4								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	2,5	11,6								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,58	0	0,72	0,6	9	2,6	0,7	1,7	0,04	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,88	0	0,76	1,3	30	7	4,6	8,9	0,75	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют листья, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-33гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
клюква	9,6	9	0	0	0,3	1,5								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,4	6,4								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,54	0,1	8,89	1,1	1,2	0,9	0,05	0	0,01	0,9
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,55	0,3	16,6	2,7	2,6	3,6	0,32	0	0,01	0,9

Номер рецептуры: 54-33гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
клюква	12,8	12	0,1	0	0,4	2								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	2	9,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,72	0,1	12	1,5	1,6	1,2	0,06	0	0,01	1,2
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,76	0,7	32	5,8	5,4	8,3	0,77	0	0,01	1,2

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют листья, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают, добавляют ягоды и оставшийся объем кипятка, настаивают не менее 5 минут, разливают по стаканам порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЯБЛОКОМ И СИРОПОМ СТЕВИИ

Номер рецептуры: 54-34гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
яблоко	10,2	9	0	0	0,8	3,6								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,9	8,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
яблоко	0	0	0,27	0	0,36	1,8	20,8	1,3	0,7	0,9	0,17	0,2	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,38	0	0,37	2	28,5	2,9	2,1	3,6	0,44	0,2	0,02	0,7

Номер рецептуры: 54-34гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
яблоко	13,6	12	0	0	1,1	4,8								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	2,7	12								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
яблоко	0	0	0,36	0	0,48	2,4	28	1,7	0,9	1,2	0,23	0,2	0,03	1
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,66	0	0,52	3	48	6,1	4,8	8,3	0,94	0,2	0,03	1

Технология приготовления:

Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими ломтиками. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и яблоки. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе: Вкус и запах - свойственные чаю с яблоком

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ

Номер рецептуры: 54-35гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп малина на фруктозе	3,8	3,8	0	0	2,2	8,9								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	2,3	10,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп малина на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	0,7	14,8	3,5	2	3,7	0,3	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-35гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп малина на фруктозе	5	5	0	0	3	11,8								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	3,3	14,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп малина на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,2	30	6,8	4,6	8,5	0,75	0	0,02	0,7

Технология приготовления:

Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.

Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И БРУСНИЧНЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ**Номер рецептуры: 54-36гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп брусника на фруктозе	3,8	3,8	0	0	1,7	7								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	1,8	8,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп брусника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	0,7	14,8	3,5	2	3,7	0,3	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-36гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп брусника на фруктозе	5	5	0	0	2,3	9,3								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	2,6	11,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп брусника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,2	30	6,8	4,6	8,5	0,75	0	0,02	0,7

Технология приготовления:*Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками.**Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.**Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.***Характеристика блюда на выходе:***Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.***ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И ОБЛЕПИХОВЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ****Номер рецептуры: 54-37гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
сироп облепиха на фруктозе	3,8	3,8	0	0	2,1	8,6
облепиха	9,6	9	0,1	0,4	0,5	6,1
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	142,5	142,5	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0,4	2,6	15,2

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп облепиха на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0	13,5	0	7,2	0,3	14,4	1,7	2,4	0,7	0,11	0,1	0,08	1,1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	13,6	0	7,21	0,5	22,1	3,4	3,8	3,4	0,38	0,1	0,08	1,1

Номер рецептуры: 54-37гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп облепиха на фруктозе	5	5	0	0	2,9	11,5
облепиха	12,8	12	0,1	0,6	0,6	8,2
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	190	190	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,6	3,6	21,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп облепиха на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0	18	0	9,6	0,4	19	2,3	3,1	0,9	0,15	0,1	0,1	1,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	18,3	0	9,64	1	40	6,7	7	8,1	0,86	0,1	0,1	1,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С МАЛИНОЙ И МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ

Номер рецептуры: 54-38гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп малина на фруктозе	3,8	3,8	0	0	2,2	8,9
малина	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	142,5	142,5	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	2,9	12,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп малина на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
малина	0	0	1,78	0	0,9	0,7	16,7	3,2	1,7	2,9	0,09	0	0,02	0,3
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,89	0	0,91	0,9	24,5	4,8	3,2	5,6	0,36	0	0,02	0,3

Номер рецептуры: 54-38гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп малина на фруктозе	5	5	0	0	3	11,8								
малина	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,5								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	4	17,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп малина на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
малина	0	0	2,38	0	1,2	0,9	22	4,2	2,3	3,9	0,13	0	0,02	0,4
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,68	0	1,24	1,5	43	8,6	6,1	11	0,84	0	0,02	0,4

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С ЧЕРНИКОЙ И ЧЕРНИЧНЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ

Номер рецептуры: 54-39гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп черника на фруктозе	3,8	3,8	0	0	1,7	6,8								
черника	9,6	9	0,1	0	0,6	3,3								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	2,3	10,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп черника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,36	0,4	3,81	1,3	0,5	1	0,05	1	0,01	6,7
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,37	0,6	11,5	2,9	1,9	3,7	0,32	1	0,01	6,7

Номер рецептуры: 54-39гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сироп черника на фруктозе	5	5	0	0	2,3	9,1
черника	12,8	12	0,1	0,1	0,8	4,4
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	190	190	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	3,2	14,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп черника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,48	0,6	5,1	1,7	0,6	1,4	0,07	1,3	0,01	8,9
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,52	1,2	26	6,1	4,5	8,5	0,78	1,3	0,01	8,9

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.

Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С БРУСНИКОЙ И БРУСНИЧНЫМ СИРОПОМ НА ФРУКТОЗЕ

Номер рецептуры: 54-40гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
сироп брусника на фруктозе	3,8	3,8	0	0	1,7	7
брусника	9,6	9	0,1	0	0,7	3,3
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	142,5	142,5	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	2,4	10,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп брусника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,43	0	0,54	0,5	6,72	2	0,6	1,3	0,03	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,54	0	0,55	0,7	14,4	3,6	2	3,9	0,3	0	0	0

Номер рецептуры: 54-40гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
сироп брусника на фруктозе	5	5	0	0	2,3	9,3
брусника	12,8	12	0,1	0,1	0,9	4,4
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	190	190	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	3,3	15,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп брусника на фруктозе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,58	0	0,72	0,6	9	2,6	0,7	1,7	0,04	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,88	0	0,76	1,3	30	7	4,6	8,9	0,75	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой.

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и ягоды. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.

ЧАЙ С КЛЮКВЕННЫМ СИРОПОМ НА СОРБИТЕ

Номер рецептуры: 54-41гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп клюква на сорбите	3,8	3,8	0	0	2	7,9								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	2	8,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп клюква на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0

Номер рецептуры: 54-41гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп клюква на сорбите	5	5	0	0	2,6	10,6								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	200	200	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0	2,7	12								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп клюква на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка. Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с клюквой.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И КЛЮКВЕННЫМ СИРОПОМ НА СОРБИТЕ**Номер рецептуры: 54-42гн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп клюква на сорбите	3,8	3,8	0	0	2	7,9								
лимон	5,6	5,2	0	0	0,1	0,8								
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	2,1	9,2								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп клюква на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,06	0	0,84	0,4	7,1	1,9	0,6	1	0,03	0	0,02	0,5
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,17	0	0,85	0,7	14,8	3,5	2	3,7	0,3	0	0,02	0,5

Номер рецептуры: 54-42гн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто												
сироп клюква на сорбите	5	5	0	0	2,6	10,6								
лимон	7,5	7	0,1	0	0,2	1,1								
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	2,9	13,1								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг; A - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп клюква на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лимон	0	0	0,08	0	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,04	0	0,02	0,7
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0	1,16	1,2	30	6,8	4,6	8,5	0,75	0	0,02	0,7

Технология приготовления:*Лимоны перебирают, моют, нарезают ломтиками.**Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка.**Разливают по стаканам, порционно добавляют сироп и лимон. Температура подачи: не менее 75 градусов С.***Характеристика блюда на выходе:***Вкус и запах - свойственные чаю с лимоном.***ЧАЙ С ВИШНЕЙ И МЕДОМ****Номер рецептуры: 54-43гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто				
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1
вишня	9,5	9	0,1	0	0,9	3,9
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	165	165	0	0	0	0
Выход:		150	0,3	0	6,4	26,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
вишня	0	0	0,92	0	0,54	1,4	19,1	2,9	2	2,4	0,04	0,2	0,01	1,2
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,03	0	0,55	2,2	29,1	5,5	3,7	6,2	0,36	0,3	0,01	8,7

Номер рецептуры: 54-43гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5
вишня	12,7	12	0,1	0	1,2	5,2
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	220	220	0	0	0	0
Выход:		200	0,4	0	8,6	36,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
вишня	0	0	1,22	0	0,72	1,8	26	3,9	2,7	3,1	0,05	0,2	0,01	1,6
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	1,52	0	0,76	3,2	49	9,5	6,8	12	0,83	0,4	0,01	12

Технология приготовления:

Чай заливают кипяченой водой (50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды вишни, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный, заваренный чай и мед. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с вишней и медом.

ЧАЙ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ, ОБЛЕПИХОЙ И МЕДОМ

Номер рецептуры: 54-44гн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
мед пчелиный	9	9	0,1	0	6,6	26,6
облепиха	6	5,6	0,1	0,3	0,3	3,8
смородина черная	6	5,6	0,1	0	0,4	1,9
чай черный байховый	0,4	0,4	0,1	0	0	0,5
вода	165	165	0	0	0	0
Выход:		150	0,4	0,3	7,3	32,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,7	2,69	1,1	0,2	1,4	0,06	0,2	0	9
облепиха	0	0	8,44	0	4,5	0,2	9,01	1,1	1,5	0,4	0,07	0,1	0,05	0,7
смородина черная	0	0	0,57	0	4,5	1,4	16,3	1,8	1,5	1,6	0,06	0,1	0,05	1
чай черный байховый	0	0	0,11	0	0,01	0,2	7,72	1,6	1,4	2,7	0,27	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	9,12	0	9,01	2,5	35,8	5,6	4,7	6,2	0,46	0,3	0,1	11

Номер рецептуры: 54-44гн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	12	12	0,1	0	8,8	35,4
облепиха	8	7,5	0,1	0,4	0,4	5,1
смородина черная	8	7,5	0,1	0	0,5	2,5
чай черный байховый	1	1	0,2	0	0,1	1,4
вода	220	220	0	0	0	0
Выход:		200	0,5	0,4	9,8	44,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,9	3,6	1,5	0,3	1,9	0,08	0,2	0	12
облепиха	0	0	11,3	0	6	0,2	12	1,5	2	0,6	0,09	0,1	0,06	0,9
смородина черная	0	0	0,76	0	6	1,8	22	2,4	2	2,2	0,08	0,1	0,07	1,3
чай черный байховый	0	0,01	0,3	0	0,04	0,6	21	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	12,3	0	12	3,6	58	9,7	8,1	12	0,96	0,4	0,13	14

Технология приготовления:

Чай заливают кипяченой водой (50% от нормы) и настаивают 5-10 мин. В кипящую воду (50% от нормы) закладывают ягоды смородины, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный, заваренный чай и мед. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами и медом.

СМЕСЬ МОЛОЧНАЯ ДЕТСКАЯ**Номер рецептуры: 54-45гн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сухая молочная смесь, детская	24	24	2,5	5,3	12	105,9
вода	132	132	0	0	0	0
Выход:		150	2,5	5,3	12	105,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F

сухая молочная смесь, детская	0,07	0,14	50,4	1,78	5,57	38	108	106	8,8	57	1,61	15	2,32	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,14	50,4	1,78	5,57	38	108	106	8,8	57	1,61	15	2,32	0

Технология приготовления:

Для приготовления одной порции (150г) смеси необходимо растворить 24г или 5 мерных ложек (1 мерная ложка без горки = 4.8 г) смеси в 132 мл кипяченой воды, охлажденной до температуры 40-50 °С. Бутылочку плотно закрыть и потрясти для перемешивания смеси и охладить до температуры кормления (37 °С).

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные молочной смеси, консистенция – жидкая.

3.10 ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ;

Номер рецептуры: 54-1хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
смесь сухофруктов	20,1	18,8	0,4	0	10,1	41,7								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,4	0	14,9	60,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	11,3	0	0,02	0	0	37	1,6	3,2	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	11,3	0	0,02	0	0,13	37	1,6	3,2	0,06	0	0	0

Номер рецептуры: 54-1хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
смесь сухофруктов	26,8	25	0,5	0	13,4	55,6								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,5	0	19,8	81								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	15	0	0,02	0	0	49	2,1	4,3	0,07	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	15	0	0,02	0,1	0,2	50	2,1	4,3	0,09	0	0	0

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.

Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ;**Номер рецептуры: 54-2хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
курага	16,1	15	0,7	0	7	31,1								
вода	151,5	151,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,7	0	11,8	50,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
курага	0,01	0,02	52,5	0	0,24	1,9	214	21	14	19	0,42	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,02	52,5	0	0,24	2	214	21	14	19	0,43	0	0	0

Номер рецептуры: 54-2хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
курага	21,4	20	1	0,1	9,3	41,5								
вода	202	202	0	0	0	0								
Выход:		200	1	0,1	15,7	66,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
курага	0,01	0,03	70	0	0,32	2,6	285	28	18	25	0,56	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,03	70	0	0,32	2,6	285	28	18	25	0,58	0	0	0

Технология приготовления:

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают, процеживают.

При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом; цвет - желтоватый; вкус - сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА;
Номер рецептуры: 54-3хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
чернослив	20,1	18,8	0,4	0,1	9,8	41,9								
вода	151,5	151,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,4	0,1	14,6	61								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
чернослив	0	0,02	1,12	0	0,23	1,4	134	13	17	14	0,49	0,1	0,05	0,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,02	1,12	0	0,23	1,5	135	13	17	14	0,5	0,1	0,05	0,8

Номер рецептуры: 54-3хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
чернослив	26,8	25	0,5	0,2	13,1	55,9								
вода	202	202	0	0	0	0								
Выход:		200	0,5	0,2	19,5	81,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
чернослив	0	0,02	1,5	0	0,3	1,9	179	18	22	18	0,65	0,1	0,07	1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,02	1,5	0	0,3	2	179	18	22	18	0,67	0,1	0,07	1

Технология приготовления:

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности.

Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в горячей воде, доводят воду до кипения.

Чернослив варят 10-20 минут.

Компот охлаждают, процеживают, чернослив раскладывают по стаканам и заливают компотом.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; цвет - темный, насыщенный; вкус - сладкий с хорошо выраженным вкусом сухофруктов; запах - вареных сухофруктов.

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

Номер рецептуры: 54-4хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
изюм	15,3	15	0,3	0,1	9	37,8
вода	151,5	151,5	0	0	0	0
Выход:		150	0,3	0,1	13,8	56,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
изюм	0,02	0,01	0,54	0	0	13	103	11	5,5	17	0,39	0,1	0,08	35
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,01	0,54	0	0	13	103	11	5,5	17	0,4	0,1	0,08	35

Номер рецептуры: 54-4хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
изюм	20,4	20	0,4	0,1	12	50,4
вода	202	202	0	0	0	0
Выход:		200	0,4	0,1	18,4	75,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
изюм	0,02	0,01	0,72	0	0	18	138	14	7,3	22	0,52	0,2	0,11	47
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,01	0,72	0	0	18	138	14	7,3	22	0,54	0,2	0,11	47

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности.

Готовый компот разливают по стаканам.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ВИШНИ;

Номер рецептуры: 54-5хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
вишня	15	13,5	0,1	0	1,3	5,8
яблоко	18,5	17,2	0,1	0,1	1,5	7
вода	135	135	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0,1	7,6	31,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вишня	0	0	1,38	0	0,81	2,1	28,7	4,4	3,1	3,5	0,06	0,3	0,01	1,8
яблоко	0	0	0,52	0	0,69	3,4	39,8	2,4	1,4	1,7	0,33	0,3	0,05	1,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,9	0	1,5	5,5	68,6	6,9	4,4	5,2	0,4	0,6	0,06	3,1

Номер рецептуры: 54-5хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вишня	20	18	0,1	0	1,7	7,8								
яблоко	24,6	23	0,1	0,1	2,1	9,3								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0,1	10,2	42,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вишня	0	0	1,84	0	1,08	2,7	38	5,9	4,1	4,7	0,08	0,4	0,02	2,3
яблоко	0	0	0,69	0	0,92	4,5	53	3,2	1,8	2,2	0,44	0,5	0,06	1,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	2,53	0	2	7,3	91	9,2	5,9	6,9	0,54	0,8	0,08	4,2

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают удаляют плодоножки, промывают.

Яблоки моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают.

Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 минут. Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ;**Номер рецептуры: 54-6хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
вишня	31,8	30	0,2	0,1	2,9	13								
вода	121,5	121,5	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	7,7	32,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вишня	0,01	0,01	3,06	0	1,8	4,6	63,7	9,8	6,8	7,8	0,13	0,6	0,03	3,9
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,08	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	1,88	4,6	64,1	10	6,8	7,9	0,14	0,6	0,03	3,9

Номер рецептуры: 54-6хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
вишня	42,4	40	0,3	0,1	3,9	17,3								
вода	162	162	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,2	0,2	0	0	0	0,1								
Выход:		200	0,3	0,1	10,3	42,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вишня	0,01	0,01	4,08	0	2,4	6,1	85	13	9,1	10	0,17	0,8	0,04	5,2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,1	0	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	4,08	0	2,5	6,1	85	13	9,1	10	0,19	0,8	0,04	5,2

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

Для приготовления сиропа - в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

В подготовленный горячий сироп погружают плоды и доводят до кипения, процеживают.

Компот охлаждают. Разливают по стаканам и раскладывают ягоды.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп - прозрачный, ягоды с косточками; вкус и запах вишневый.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ;**Номер рецептуры: 54-7хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
смородина черная	24,1	22,5	0,2	0,1	1,5	7,5								
вода	126	126	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	6,3	26,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
смородина черная	0	0,01	2,29	0	18	5,5	65,4	7,1	6,1	6,5	0,25	0,2	0,22	3,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,29	0	18	5,5	65,5	7,2	6,1	6,5	0,26	0,2	0,22	3,8

Номер рецептуры: 54-7хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
смородина черная	32,1	30	0,3	0,1	2	10
вода	168	168	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	0,1	8,4	35,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смородина черная	0,01	0,01	3,06	0	24	7,3	87	9,5	8,1	8,6	0,34	0,3	0,29	5,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	24	7,4	87	9,6	8,1	8,6	0,36	0,3	0,29	5,1

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ;

Номер рецептуры: 54-8хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
малина	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,6
вода	152,2	152,2	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0,1	5,9	24,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
малина	0	0,01	2,97	0	1,5	1,1	27,9	5,3	2,9	4,8	0,16	0	0,03	0,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,97	0	1,5	1,2	28	5,4	2,9	4,8	0,17	0	0,03	0,5

Номер рецептуры: 54-8хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
малина	21,4	20	0,2	0,1	1,5	7,4
вода	203	203	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0,1	7,9	32,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
малина	0	0,01	3,96	0	2	1,5	37	7	3,8	6,4	0,21	0,1	0,04	0,6
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	3,96	0	2	1,6	37	7,2	3,8	6,4	0,23	0,1	0,04	0,6

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

КОМПОТ ИЗ ОБЛЕПИХИ;**Номер рецептуры: 54-9хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
облепиха	16,1	15	0,2	0,7	0,8	10,2								
вода	152,2	152,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,7	5,6	29,3								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
облепиха	0	0,01	22,5	0	12	0,5	24	2,9	3,9	1,2	0,18	0,2	0,13	1,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	22,5	0	12	0,5	24,2	3	3,9	1,2	0,19	0,2	0,13	1,8

Номер рецептуры: 54-9хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
облепиха	21,4	20	0,2	1	1	13,6								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	1	7,4	39								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
облепиха	0	0,01	30	0	16	0,6	32	3,9	5,2	1,6	0,24	0,2	0,17	2,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	30	0	16	0,7	32	4	5,2	1,6	0,26	0,2	0,17	2,4

Технология приготовления:*Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.**В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.***Характеристика блюда на выходе:***Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.*

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ;**Номер рецептуры: 54-10хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
черника	16,1	15	0,2	0,1	1	5,5								
вода	152,2	152,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	5,8	24,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,6	0,7	6,35	2,1	0,8	1,7	0,09	1,6	0,01	11
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,6	0,7	6,48	2,2	0,8	1,7	0,1	1,6	0,01	11

Номер рецептуры: 54-10хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
черника	21,4	20	0,2	0,1	1,4	7,3								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0,1	7,8	32,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
черника	0	0	0	0	0,8	0,9	8,5	2,8	1	2,3	0,12	2,2	0,02	15
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,8	1	8,6	2,9	1	2,3	0,14	2,2	0,02	15

Технология приготовления:*Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.**В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.***Характеристика блюда на выходе:***Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.***КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ;****Номер рецептуры: 54-11хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
брусника	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,5
вода	152,2	152,2	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0,1	5,9	24,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
брусника	0	0	0,72	0	0,9	0,8	11,2	3,3	0,9	2,1	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,72	0	0,9	0,8	11,3	3,4	0,9	2,1	0,06	0	0	0

Номер рецептуры: 54-11хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
брусника	21,4	20	0,1	0,1	1,5	7,3
вода	203	203	0	0	0	0
Выход:		200	0,1	0,1	7,9	32,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
брусника	0	0	0,96	0	1,2	1,1	15	4,4	1,2	2,8	0,07	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,96	0	1,2	1,1	15	4,5	1,2	2,8	0,09	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ;

Номер рецептуры: 54-12хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
клюква	16,1	15	0,1	0	0,5	2,5
вода	152,2	152,2	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0	5,3	21,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,9	0,1	14,8	1,9	2	1,4	0,08	0	0,01	1,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,9	0,2	15	1,9	2	1,4	0,09	0	0,01	1,5

Номер рецептуры: 54-12хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
клюква	21,4	20	0,1	0	0,7	3,4								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,1	0	7,1	28,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
клюква	0	0	0	0	1,2	0,2	20	2,5	2,6	1,9	0,1	0	0,02	2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	1,2	0,2	20	2,6	2,6	1,9	0,12	0	0,02	2

Технология приготовления:

Ягоду (свежую и свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют ягоды (замороженные) и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом ягод.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА;**Номер рецептуры: 54-13хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
шиповник (сухой)	16,1	15	0,5	0,2	6,6	30								
вода	172,5	172,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,5	0,2	11,4	49,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
шиповник (сухой)	0,01	0,04	73,5	0	60	1,3	6,22	7,9	2,2	2,2	0,39	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,04	73,5	0	60	1,3	6,35	8	2,2	2,2	0,4	0	0	0

Номер рецептуры: 54-13хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
шиповник (сухой)	21,4	20	0,6	0,2	8,8	39,9
вода	230	230	0	0	0	0
Выход:		200	0,6	0,2	15,2	65,3

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
шиповник (сухой)	0,01	0,05	98	0	80	1,7	8,3	11	3	3	0,52	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	98	0	80	1,7	8,5	11	3	3	0,54	0	0	0

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус, цвет и запах: сладкий, с выраженным вкусом шиповника.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ С МЁДОМ;

Номер рецептуры: 54-14хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1
смородина черная	24,1	22,5	0,2	0,1	1,5	7,5
вода	123,8	123,8	0	0	0	0
Выход:		150	0,3	0,1	7	29,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
смородина черная	0	0,01	2,29	0	18	5,5	65,4	7,1	6,1	6,5	0,25	0,2	0,22	3,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,29	0	18	6	67,6	8,1	6,3	7,6	0,3	0,4	0,22	11

Номер рецептуры: 54-14хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5
смородина черная	32,1	30	0,3	0,1	2	10
вода	165	165	0	0	0	0
Выход:		200	0,4	0,1	9,3	39,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
смородина черная	0,01	0,01	3,06	0	24	7,3	87	9,5	8,1	8,6	0,34	0,3	0,29	5,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	3,06	0	24	8,1	90	11	8,4	10	0,41	0,5	0,29	15

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки, моют.

В горячей воде растворяют мед, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий смородиновый; запах: смородиновый.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ С МЁДОМ;
Номер рецептуры: 54-15хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
малина	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,6								
вода	152,2	152,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	6,6	27,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
малина	0	0,01	2,97	0	1,5	1,1	27,9	5,3	2,9	4,8	0,16	0	0,03	0,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	2,97	0	1,5	1,7	30,1	6,2	3,1	6	0,21	0,2	0,03	8

Номер рецептуры: 54-15хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
малина	21,4	20	0,2	0,1	1,5	7,4								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	8,8	36,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
малина	0	0,01	3,96	0	2	1,5	37	7	3,8	6,4	0,21	0,1	0,04	0,6
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	3,96	0	2	2,3	40	8,3	4,1	8	0,28	0,3	0,04	11

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют плодоножки.

В горячей воде растворяют мед, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий, малиновый; запах: малиновый.

КОМПОТ ИЗ ОБЛЕПИХИ С МЁДОМ;
Номер рецептуры: 54-16хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность	
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)	
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1	
облепиха	16,1	15	0,2	0,7	0,8	10,2	
вода	152,2	152,2	0	0	0	0	
Выход:		150	0,3	0,7	6,3	32,3	

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
облепиха	0	0,01	22,5	0	12	0,5	24	2,9	3,9	1,2	0,18	0,2	0,13	1,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	22,5	0	12	1	26,3	3,8	4,1	2,3	0,23	0,3	0,13	9,3

Номер рецептуры: 54-16хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5
облепиха	21,4	20	0,2	1	1	13,6
вода	203	203	0	0	0	0
Выход:		200	0,3	1	8,3	43,1

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
облепиха	0	0,01	30	0	16	0,6	32	3,9	5,2	1,6	0,24	0,2	0,17	2,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	30	0	16	1,4	35	5,1	5,5	3,1	0,31	0,4	0,17	12

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.

В горячей воде растворяют мед, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий облепиховый; запах: облепиховый.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ С МЁДОМ;

Номер рецептуры: 54-17хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1
черника	16,1	15	0,2	0,1	1	5,5
вода	152,2	152,2	0	0	0	0
Выход:		150	0,3	0,1	6,5	27,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
черника	0	0	0	0	0,6	0,7	6,35	2,1	0,8	1,7	0,09	1,6	0,01	11
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,6	1,3	8,59	3	1	2,9	0,14	1,8	0,01	19

Номер рецептуры: 54-17хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5								
черника	21,4	20	0,2	0,1	1,4	7,3								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0,1	8,7	36,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
черника	0	0	0	0	0,8	0,9	8,5	2,8	1	2,3	0,12	2,2	0,02	15
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,8	1,7	11	4,1	1,3	3,8	0,19	2,4	0,02	25

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.

В горячей воде растворяют мед, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий черничный; запах: черничный.

КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ С МЁДОМ;**Номер рецептуры: 54-18хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1								
брусника	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,5								
вода	152,2	152,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	6,6	27,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
брусника	0	0	0,72	0	0,9	0,8	11,2	3,3	0,9	2,1	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,72	0	0,9	1,4	13,5	4,2	1,1	3,3	0,1	0,2	0	7,5

Номер рецептуры: 54-18хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5
брусника	21,4	20	0,1	0,1	1,5	7,3
вода	203	203	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0,1	8,8	36,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
брусника	0	0	0,96	0	1,2	1,1	15	4,4	1,2	2,8	0,07	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,96	0	1,2	1,8	18	5,6	1,5	4,4	0,14	0,2	0	10

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.

В горячей воде растворяют мед, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий брусничный; запах: брусничный.

КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ С МЁДОМ;

Номер рецептуры: 54-19хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	7,5	7,5	0,1	0	5,5	22,1
клюква	16,1	15	0,1	0	0,5	2,5
вода	152,2	152,2	0	0	0	0
Выход:		150	0,2	0	6	24,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,6	2,24	0,9	0,2	1,2	0,05	0,2	0	7,5
клюква	0	0	0	0	0,9	0,1	14,8	1,9	2	1,4	0,08	0	0,01	1,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,9	0,7	17,1	2,8	2,2	2,6	0,13	0,2	0,01	9

Номер рецептуры: 54-19хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мед пчелиный	10	10	0,1	0	7,3	29,5
клюква	21,4	20	0,1	0	0,7	3,4
вода	203	203	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	8	32,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,8	3	1,2	0,3	1,6	0,07	0,2	0	10
клюква	0	0	0	0	1,2	0,2	20	2,5	2,6	1,9	0,1	0	0,02	2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	1,2	0,9	23	3,7	2,9	3,5	0,17	0,2	0,02	12

Технология приготовления:

Ягоду (свежую или свежемороженую) перебирают, удаляют листья, моют.

В горячей воде растворяют мед, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, добавляют ягоды и проваривают 10-12 минут.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды мягкие; цвет: темный, насыщенный; вкус: кисло-сладкий; запах: клюквы.

КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ;
Номер рецептуры: 54-20хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
апельсин	55,1	37,5	0,3	0,1	2,8	12,9								
вода	120	120	0	0	0	0								
кислота лимонная	0	0	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0,1	10,8	44,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
апельсин	0,01	0,01	1,8	0	9	3,7	61,3	11	4,2	7,5	0,1	0,8	0,17	6,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,01	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	1,8	0	9,01	4	62	13	4,2	11	0,11	0,8	0,17	6,4

Номер рецептуры: 54-20хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
апельсин	73,5	50	0,4	0,1	3,7	17,2								
вода	160	160	0	0	0	0								
кислота лимонная	0	0	0	0	0	0								
Выход:		200	0,4	0,1	14,4	59,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.эquiv; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
апельсин	0,01	0,01	2,4	0	12	4,9	82	15	5,7	10	0,13	1	0,22	8,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,01	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	2,4	0	12	5,3	83	17	5,7	14	0,15	1	0,22	8,5

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожуры. Удаляют семена, протирают, отжимают сок.

Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар, цедру и мякоть заливают закипевшей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, процеживают.

К процеженному отвару добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде (1 часть крахмала на 5 частей отвара), добавляют отжатый сок, лимонную кислоту и вновь доводят до кипения.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет - оранжевый; вкус и запах: апельсиновый.

КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ;**Номер рецептуры: 54-21хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8
сахар-песок	7,5	7,5	0	0	6,8	27,2
брусника	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,5
вода	142,5	142,5	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0,1	11,1	45,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,19	0,1	0	0	0,02	0	0	0
брусника	0	0	0,72	0	0,9	0,8	11,2	3,3	0,9	2,1	0,05	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,72	0	0,9	1,1	12	5	0,9	5,1	0,07	0	0	0

Номер рецептуры: 54-21хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3
брусника	21,4	20	0,1	0,1	1,5	7,3
вода	190	190	0	0	0	0
Выход:		200	0,1	0,1	14,9	60,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,3	0,2	0	0	0,03	0	0	0
брусника	0	0	0,96	0	1,2	1,1	15	4,4	1,2	2,8	0,07	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0,96	0	1,2	1,4	16	6,7	1,2	6,8	0,1	0	0	0

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: брусничный.

КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ;**Номер рецептуры: 54-22хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1
вишня	19,1	18	0,1	0	1,7	7,8
вода	135	135	0	0	0	0
Выход:		150	0,1	0	9,7	39,7

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
вишня	0	0	1,84	0	1,08	2,7	38,3	5,9	4,1	4,7	0,08	0,4	0,02	2,3
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,84	0	1,08	3	38,9	7,5	4,1	7,7	0,09	0,4	0,02	2,3

Номер рецептуры: 54-22хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
вишня	25,4	24	0,2	0	2,3	10,4
вода	180	180	0	0	0	0
Выход:		200	0,2	0	13	52,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
вишня	0,01	0,01	2,45	0	1,44	3,7	51	7,8	5,4	6,3	0,1	0,5	0,02	3,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	2,45	0	1,44	4	52	10	5,4	10	0,12	0,5	0,02	3,1

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: вишневый.

КИСЕЛЬ ИЗ СМОРОДИНЫ;**Номер рецептуры: 54-23хн-2020 (от 3 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
смородина черная	19,3	18	0,2	0,1	1,2	6								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,1	9,2	37,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
смородина черная	0	0,01	1,84	0	14,4	4,4	52,3	5,7	4,9	5,2	0,2	0,2	0,17	3,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	1,84	0	14,4	4,6	53	7,4	4,9	8,2	0,21	0,2	0,17	3,1

Номер рецептуры: 54-23хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
смородина черная	25,7	24	0,2	0,1	1,6	8								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	0,1	12,3	50,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
смородина черная	0,01	0,01	2,45	0	19,2	5,8	70	7,6	6,5	6,9	0,27	0,2	0,23	4,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	2,45	0	19,2	6,2	71	9,8	6,5	11	0,29	0,2	0,23	4,1

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: ягодный.

КИСЕЛЬ ИЗ ОБЛЕПИХИ;**Номер рецептуры: 54-24хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8								
сахар-песок	5,2	5,2	0	0	4,8	19,1								
облепиха	19,3	18	0,2	0,9	0,9	12,2								
вода	135	135	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,9	8,9	44,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
облепиха	0	0,01	27	0	14,4	0,6	28,8	3,5	4,7	1,4	0,22	0,2	0,15	2,1
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	27	0	14,4	0,8	29,5	5,2	4,7	4,4	0,23	0,2	0,15	2,1

Номер рецептуры: 54-24хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1								
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4								
облепиха	25,7	24	0,3	1,1	1,2	16,3								
вода	180	180	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	1,1	11,9	58,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,2	0,1	0	0	0,02	0	0	0
облепиха	0,01	0,01	36	0	19,2	0,7	38	4,7	6,3	1,9	0,29	0,3	0,2	2,9
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	36	0	19,2	1,1	39	6,9	6,3	5,9	0,31	0,3	0,2	2,9

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: ягодный.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ;**Номер рецептуры: 54-25хн-2020 (от 1 до 3 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	4,5	4,5	0	0	3,2	12,8								
сахар-песок	7,5	7,5	0	0	6,8	27,2								
клюква	16,1	15	0,1	0	0,5	2,5								
вода	142,5	142,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0	10,5	42,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,2	0,56	1,6	0	3	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,19	0,1	0	0	0,02	0	0	0
клюква	0	0	0	0	0,9	0,1	14,8	1,9	2	1,4	0,08	0	0,01	1,5
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	0,9	0,4	15,6	3,6	2	4,5	0,1	0	0,01	1,5

Номер рецептуры: 54-25хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
крахмал картофельный	6	6	0	0	4,3	17,1								
сахар-песок	10	10	0	0	9,1	36,3								
клюква	21,4	20	0,1	0	0,7	3,4								
вода	190	190	0	0	0	0								
Выход:		200	0,1	0	14,1	56,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,8	2,1	0	4	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,3	0,2	0	0	0,03	0	0	0
клюква	0	0	0	0	1,2	0,2	20	2,5	2,6	1,9	0,1	0	0,02	2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	0	0	1,2	0,5	21	4,8	2,6	5,9	0,13	0	0,02	2

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: ягодный.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С СИРОПОМ СТЕВИИ;**Номер рецептуры: 54-26хн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
яблоко	33,9	30	0,1	0,1	2,7	12,1								
вода	129	129	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,1	0,1	0	0	0	0								
Выход:		150	0,1	0,1	3,8	16,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
яблоко	0,01	0	0,9	0	1,2	5,9	69,2	4,2	2,4	2,9	0,57	0,6	0,08	2,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,08	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0	0,9	0	1,28	5,9	69,4	4,4	2,4	2,9	0,57	0,6	0,08	2,4

Номер рецептуры: 54-26хн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
яблоко	45,2	40	0,2	0,1	3,6	16,1								
вода	172	172	0	0	0	0								
кислота лимонная	0,2	0,2	0	0	0	0,1								
Выход:		200	0,2	0,1	5,1	22								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
яблоко	0,01	0,01	1,2	0	1,6	7,9	92	5,6	3,1	3,8	0,77	0,8	0,11	3,2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
кислота лимонная	0	0	0	0	0,1	0	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,01	1,2	0	1,7	7,9	93	5,9	3,2	3,9	0,77	0,8	0,11	3,2

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. Яблочные ломтики заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. Отвар доводят до кипения, и варят 2-3 мин. Охлаждают разливают в стакан, порционно добавляют сироп.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный, яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА С СИРОПОМ ШИПОВНИКА НА СОРБИТЕ;**Номер рецептуры: 54-27хн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп шиповник на сорбите	3,8	3,8	0	0	2,7	10,9								
шиповник (сухой)	16,1	15	0,5	0,2	6,6	30								
вода	172,5	172,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,5	0,2	9,3	40,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп шиповник на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
шиповник (сухой)	0,01	0,04	73,5	0	60	1,3	6,22	7,9	2,2	2,2	0,39	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,04	73,5	0	60	1,3	6,22	7,9	2,2	2,2	0,39	0	0	0

Номер рецептуры: 54-27хн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп шиповник на сорбите	5	5	0	0	3,6	14,6								
шиповник (сухой)	21,4	20	0,6	0,2	8,8	39,9								
вода	230	230	0	0	0	0								
Выход:		200	0,6	0,2	12,4	54,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп шиповник на сорбите	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
шиповник (сухой)	0,01	0,05	98	0	80	1,7	8,3	11	3	3	0,52	0	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0,05	98	0	80	1,7	8,3	11	3	3	0,52	0	0	0

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают. Охлаждают разливают в стаканы, порционно добавляют сироп.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

НАПИТОК ИЗ ОБЛЕПИХИ С СИРОПОМ СТЕВИИ;**Номер рецептуры: 54-28хн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
облепиха	16,1	15	0,2	0,7	0,8	10,2								
вода	151,1	151,1	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0,7	1,9	14,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0,01	22,5	0	12	0,5	24	2,9	3,9	1,2	0,18	0,2	0,13	1,8
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	22,5	0	12	0,5	24	2,9	3,9	1,2	0,18	0,2	0,13	1,8

Номер рецептуры: 54-28хн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
облепиха	21,4	20	0,2	1	1	13,6								
вода	201,5	201,5	0	0	0	0								
Выход:		200	0,2	1	2,5	19,4								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	А	D	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
облепиха	0	0,01	30	0	16	0,6	32	3,9	5,2	1,6	0,24	0,2	0,17	2,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	30	0	16	0,6	32	3,9	5,2	1,6	0,24	0,2	0,17	2,4

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды (свежие и свежемороженые) промывают кипяченной водой через дуршлаг, протирают и отжимают сок. Ягоду заливают горячей водой, варят 5-8 минут и процеживают. Отвар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. При отпуске сироп кладут в каждую порцию. Напиток можно подавать как в охлажденном, так и в горячем виде.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ЯГОД С СИРОПОМ СТЕВИИ (БРУСНИКА, МАЛИНА, СМОРОДИНА);

Номер рецептуры: 54-29хн-2020 (от 1 до 3 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	3,8	3,8	0	0	1,1	4,4								
брусника	16,1	15	0,1	0,1	1,1	5,5								
малина	15,9	15	0,1	0,1	1,1	5,6								
смородина черная	16,1	15	0,1	0,1	1	5								
вода	112,5	112,5	0	0	0	0								
Выход:		150	0,3	0,3	4,3	20,5								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,72	0	0,9	0,8	11,2	3,3	0,9	2,1	0,05	0	0	0
малина	0	0,01	2,97	0	1,5	1,1	27,9	5,3	2,9	4,8	0,16	0	0,03	0,5
смородина черная	0	0	1,53	0	12	3,7	43,6	4,8	4,1	4,3	0,17	0,2	0,15	2,6
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	5,22	0	14,4	5,6	82,7	13	7,8	11	0,38	0,2	0,18	3

Номер рецептуры: 54-29хн-2020 (от 3 до 7 лет) – для детей с СД

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
сироп на стевии	5	5	0	0	1,5	5,8								
брусника	21,4	20	0,1	0,1	1,5	7,3								
малина	21,2	20	0,2	0,1	1,5	7,4								
смородина черная	21,4	20	0,2	0,1	1,3	6,7								
вода	150	150	0	0	0	0								
Выход:		200	0,5	0,3	5,8	27,2								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сироп на стевии	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
брусника	0	0	0,96	0	1,2	1,1	15	4,4	1,2	2,8	0,07	0	0	0
малина	0	0,01	3,96	0	2	1,5	37	7	3,8	6,4	0,21	0,1	0,04	0,6
смородина черная	0	0,01	2,04	0	16	4,9	58	6,3	5,4	5,7	0,23	0,2	0,19	3,4
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,02	6,96	0	19,2	7,4	110	18	10	15	0,51	0,3	0,23	4

Технология приготовления:

Ягоды (свежие и свежемороженые) тщательно промыть, ошпарить, довести до кипения и варить 5-10 минут, оставить на несколько часов, чтобы компот настоялся. При отпуске в стакан кладут ягоды, сироп и заливают отваром.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп прозрачный; вкус - кисло-сладкий, запах - приятный.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ С МЁДОМ;
Номер рецептуры: 54-30хн-2020 (от 1 до 3 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	11,2	11,2	0,1	0	8,2	33,2								
вишня	15,9	15	0,1	0	1,4	6,5								
вода	152,2	152,2	0	0	0	0								
Выход:		150	0,2	0	9,6	39,7								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	0,9	3,36	1,4	0,3	1,8	0,08	0,2	0	11
вишня	0	0	1,53	0	0,9	2,3	31,9	4,9	3,4	3,9	0,07	0,3	0,01	2
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	1,53	0	0,9	3,1	35,2	6,3	3,7	5,7	0,15	0,5	0,01	13

Номер рецептуры: 54-30хн-2020 (от 3 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
мед пчелиный	15	15	0,1	0	11	44,3								
вишня	21,2	20	0,2	0	1,9	8,6								
вода	203	203	0	0	0	0								
Выход:		200	0,3	0	12,9	52,9								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг; А - мкг рет.экв; D - мкг)					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг)								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мед пчелиный	0	0	0	0	0	1,1	4,5	1,9	0,4	2,4	0,1	0,3	0	15
вишня	0	0	2,04	0	1,2	3	43	6,5	4,5	5,2	0,09	0,4	0,02	2,6
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0	2,04	0	1,2	4,2	47	8,4	4,9	7,6	0,19	0,7	0,02	18

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин. и процеживают. В отвар добавляют мед, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - сироп - прозрачный, ягоды с косточками; вкус и запах вишневый с медом.

3.11 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ВАТРУШКА ТВОРОЖНАЯ

Номер рецептуры: 54-1в-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
яйцо куриное	1,9	1,7	0,2	0,2	0	2,4								
мука пшеничная высший сорт	13,3	13,3	1,4	0,2	8,5	40,7								
сахар-песок	6	6	0	0	5,4	21,8								
творог	33,3	33,3	6,6	1,5	0,9	43,2								
масло сливочное	13,3	13,3	0,1	8,5	0,2	77,6								
соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0	0	0	0								
масса полуфабриката:		67,9												
Выход:		50	8,3	10,4	15	185,7								
Продукты	Витамины(B1,B2,C - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яйцо куриное	0	0,01	2,7	0,04	0	1,8	2,01	0,8	0,2	2,9	0,04	0,4	0,47	1
мука пшеничная высший сорт	0,02	0	0	0	0	0,3	13,5	2,1	1,9	10	0,14	0,2	0,7	2,9
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,15	0,1	0	0	0,02	0	0	0
творог	0,01	0,07	6,6	0	0,07	10	31	48	6,7	64	0,12	3	8,8	11
масло сливочное	0	0,01	36	0,17	0	1,5	3,32	2,8	0	3,5	0,02	0	0,12	0,4
соль поваренная пищевая	0	0	0	0	0	85	0,04	1,3	0,3	0	0,03	0	0	0
Выход:	0,03	0,09	45,3	0,21	0,07	99	50	55	9	80	0,37	3,6	10,1	15

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Масло сливочное взбивают с сахарным песком до однородной пышной массы. Затем добавляют протертый творог, массу перемешивают, всыпают муку. Тесто замешивают в течение 1-2 минут. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 7-8 мм и формируют двумя разными формочками различного диаметра круглые сочни. Первый слой изделия (большого диаметра) смазывают яйцом, накладывают сверху второй. Сверху делают углубление и заполняют сахарным песком. Выпекают при температуре 220-230 градусов. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид готового изделия: круглой формы, посыпано сахарным песком, золотистого цвета. Вкус приятный сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция мягкая.

КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ

Номер рецептуры: 54-2в-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	7	7	0	0	6,4	25,4
яйцо куриное	2,2	2	0,2	0,2	0	2,8
молоко	4	4	0,1	0,1	0,2	1,9
мука пшеничная высший сорт	22,5	22,5	2,3	0,3	14,3	68,8
масло сливочное	5,3	5,3	0	3,4	0,1	31
ванилин	0	0	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0,3	0,3	0	0	0	0
масса полуфабриката:		41,1				
Выход:		40	2,6	4	21	129,9

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,17	0,1	0	0	0,02	0	0	0
яйцо куриное	0	0,01	3,12	0,04	0	2	2,32	1	0,2	3,3	0,04	0,4	0,54	1,1
молоко	0	0	0,53	0	0,02	1,5	4,85	4,2	0,5	3,1	0	0,4	0,07	0,8
мука пшеничная высший сорт	0,03	0,01	0	0	0	0,5	22,8	3,6	3,1	17	0,24	0,3	1,19	5
масло сливочное	0	0,01	14,4	0,07	0	0,6	1,33	1,1	0	1,4	0,01	0	0,05	0,2
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	62	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,03	0,03	18	0,11	0,02	67	31,5	10	3,8	25	0,31	1,1	1,85	7

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто 1-4 минут. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 10-12 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый.

КЕКС «ЗДОРОВЬЕ»

Номер рецептуры: 54-Зв-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
мука пшеничная высший сорт	12,2	12,2	1,2	0,1	7,8	37,3
сахар-песок	8,3	8,3	0	0	7,5	30,2
цукаты	8,2	7,7	0	0	5,7	22,8
яйцо куриное	11,4	10,4	1,2	1,1	0,1	14,7
сыворотка молочная	2	2	0	0	0,1	0,4
крахмал картофельный	3,1	3,1	0	0	2,2	8,8
масло подсолнечное	9,9	9,9	0	8,7	0	78,2
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	6,2	6,2	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0,4	0,4	0	0	0	0
масса полуфабриката:		60,3				
Выход:		50	2,4	9,9	23,4	192,4

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
мука пшеничная высший сорт	0,01	0	0	0	0	0,3	12,4	1,9	1,7	9,1	0,13	0,2	0,64	2,7
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,21	0,2	0	0	0,02	0	0	0
цукаты	0	0	0,05	0	0	5,7	0	1,2	0,3	0,3	0,01	0	0,04	0
яйцо куриное	0,01	0,04	16,2	0,23	0	11	12,1	5	1,1	17	0,23	2,1	2,81	5,7
сыворотка молочная	0	0	0,02	0	0	0,7	2,4	1,8	0,2	1,4	0	0	0,03	0
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,1	0,39	1,1	0	2,1	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	44	0,01	0,5	0	0,1	0	6	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	79	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,04	16,3	0,23	0	141	27,4	12	3,3	31	0,39	8,3	3,52	8,4

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Сахар соединяют с яйцом и взбивают до увеличения в объеме в 2.5-3 раза. В сбитуемую массу добавляют воду, сыворотку и взбивают. Подготовленную муку, крахмал, сахар, разрыхлитель, соль смешивают, добавляют во взбитую смесь. Затем небольшими дозами вводят масло подсолнечное, добавляют мелко нарезанные фруктовые цукаты. Готовое тесто делят на шарики их размещают на лист или распределяют по формочкам и выпекают при температуре 170-180 С в течение 20-25 мин в пароконвектомате (или в духовом шкафу). Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – кекс прямоугольной или круглой формы; консистенция – мякиш плотный; цвет – желтый; вкус – сладкий; запах свежесвепеченного теста, приятный.

КЕКС «СТОЛИЧНЫЙ»

Номер рецептуры: 54-4в-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
изюм	9,5	9,3	0,2	0	5,6	23,5
яйцо куриное	7,3	6,7	0,8	0,7	0	9,4
мука пшеничная высший сорт	16	16	1,6	0,2	10,2	48,9
пудра рафинадная	0,5	0,5	0	0	0,5	1,9
сахар-песок	8,3	8,3	0	0	7,5	30,2
масло сливочное	11,7	11,7	0,1	7,4	0,1	67,9
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0,1	0,1	0	0	0	0
масса полуфабриката:		52,7				
Выход:		50	2,7	8,3	23,9	181,8

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,									
	B1	B2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F	
изюм	0,01	0,01	0,34	0	0	8,3	64,3	6,6	3,4	10	0,24	0,1	0,05	22	
яйцо куриное	0	0,02	10,4	0,15	0	6,8	7,75	3,2	0,7	11	0,15	1,3	1,8	3,7	
мука пшеничная высший сорт	0,02	0,01	0	0	0	0,4	16,2	2,5	2,2	12	0,17	0,2	0,84	3,5	
пудра рафинадная	0	0	0	0	0	0	0,01	0	0	0	0	0	0	0	
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,21	0,2	0	0	0,02	0	0	0	
масло сливочное	0	0,01	31,5	0,15	0	1,3	2,91	2,5	0	3,1	0,02	0	0,1	0,3	
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	15	0	0,2	0	0	0	2	0	0	
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	
Выход:	0,03	0,05	42,3	0,3	0	42	91,4	15	6,4	37	0,6	3,6	2,79	29	

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают на листе или в специальные формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205-215 градусов в течение 25-30 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус – сладкий; запах свежесвепеченного теста, приятный.

КЕКС «ТВОРОЖНЫЙ»**Номер рецептуры: 54-5в-2020 (от 1 до 7 лет)**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
творог	16,7	16,7	3,3	0,7	0,5	21,6								
яйцо куриное	3,7	3,3	0,4	0,3	0	4,7								
мука пшеничная высший сорт	19,3	19,3	2	0,2	12,3	59								
пудра рафинадная	0,7	0,7	0	0	0,6	2,4								
сахар-песок	8,3	8,3	0	0	7,5	30,2								
масло сливочное	10	10	0,1	6,4	0,1	58,2								
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0								
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	0								
масса полуфабриката:		58,4												
Выход:		50	5,8	7,6	21	176,1								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0	0,03	3,3	0	0,03	5,2	15,5	24	3,3	32	0,06	1,5	4,4	5,3
яйцо куриное	0	0,01	5,19	0,07	0	3,4	3,87	1,6	0,4	5,6	0,07	0,7	0,9	1,8
мука пшеничная высший сорт	0,02	0,01	0	0	0	0,4	19,6	3,1	2,7	14	0,2	0,3	1,02	4,3
пудра рафинадная	0	0	0	0	0	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,21	0,2	0	0	0,02	0	0	0
масло сливочное	0	0,01	27	0,13	0	1,1	2,49	2,1	0	2,6	0,02	0	0,09	0,3
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0,01	0,3	0	0,1	0	4	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	6,2	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,06	35,5	0,2	0,03	46	41,7	31	6,4	55	0,37	6,5	6,41	12

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость.

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10-15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы. Затем добавляют яйца, соду, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут. Тесто раскладывают на лист или в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-185 С в течение 55-60 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус – сладкий; запах свежесыпеченного теста, приятный.

КЕКС РИСОВЫЙ С ГРУШЕЙ**Номер рецептуры: 54-6в-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией**

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
сахар-песок	5,4	5,4	0	0	4,9	19,6
груша	16,9	15	0,1	0	1,4	6,2
мука рисовая	15	15	1	0,1	10,9	48,7
крахмал картофельный	5,4	5,4	0	0	3,8	15,4
масло подсолнечное	5,4	5,4	0	4,7	0	42,7
соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0	0	0	0
вода	15	15	0	0	0	0
натрий двууглекислый	3	3	0	0	0	0
масса полуфабриката:		64,3				
Выход:		60	1,1	4,8	21	132,6

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,13	0,1	0	0	0,01	0	0	0
груша	0	0	0,18	0	0,3	1,6	19,3	2,5	1,6	2,1	0,3	0,2	0,01	1,5
мука рисовая	0,01	0	0	0	0	2,5	6,22	2,6	3,9	16	0,17	0	1,99	0
крахмал картофельный	0	0	0	0	0	0,3	0,67	1,9	0	3,6	0	0	0	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	29	0,01	0,3	0	0,1	0	4	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	624	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,01	0	0,18	0	0,3	658	26,3	7,5	5,5	21	0,48	4,2	2	1,5

Технология приготовления:

Груши очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и нарезают мелкими кубиками.

Рисовую муку просеивают, добавляют крахмал, разрыхлитель и сахар. Тщательно перемешивают до равномерного распределения сухих компонентов. Добавляют растительное масло и еще раз перемешивают массу. Вливают воду и перемешивают до однородного теста средней густоты.

Добавляют мякоть груши.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 180 градусов в течение 55-60 минут. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: кекс прямоугольной или другой формы, поверхность выпуклая. Консистенция: мякоти плотный. Вкус: сладкий.

КЕКС С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Номер рецептуры: 54-7в-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
яблоко	31,8	29,7	0,1	0,1	2,7	12
яйцо куриное	13,8	13,8	1,7	1,4	0,1	19,6
кунжут	1,1	1,1	0,2	0,5	0,1	5,8
мука кокосовая	9,2	9,2	1,7	0,8	0,3	15,6
тыква	32,6	28,9	0,3	0	1,2	5,9
куриная грудка (филе)	17,9	15,8	3,5	0,3	0,1	16,6
соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0	0	0	0
натрий двууглекислый	0,6	0,6	0	0	0	0
масса полуфабриката:		99,7				
Выход:		60	7,5	3,1	4,5	75,5

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
яблоко	0,01	0	0,89	0	1,19	5,9	68,6	4,2	2,3	2,9	0,57	0,6	0,08	2,4
яйцо куриное	0,01	0,05	21,6	0,3	0	14	16,1	6,7	1,5	23	0,3	2,8	3,74	7,6
кунжут	0,01	0	0	0	0	0,7	4,74	15	5,4	7,2	0,16	0,1	0,35	0
мука кокосовая	0	0,01	0	0	0,06	2,6	41,6	2,1	7,2	17	0,27	0	1,5	0
тыква	0,01	0,01	43,3	0	0,92	0,9	48,9	6,4	3,5	6,3	0,1	0,3	0,08	25
куриная грудка (филе)	0,01	0,01	0,85	0	0,11	7,2	38,3	1,1	12	24	0,19	1	3,17	21
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	171	0,04	1,9	0,1	0,4	0,01	23	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	121	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,08	66,6	0,3	2,28	323	218	37	32	80	1,6	28	8,92	55

Технология приготовления:

Кокосовую муку просеивают, добавляют соль и натрий двууглекислый, тщательно перемешивают.

Тыкву моют, очищают от кожуры, удаляют семена, нарезают на кусочки и измельчают ее.

Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и запекают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. яйца взбивают и соединяют с тыквой, перемешивают.

Добавляют пюре из печёных яблок, затем в два этапа всыпают сухую смесь, перемешивают. Добавляют мелко нарезанное отварное куриное филе, ещё раз перемешивают.

Полученное тесто выкладывают на лист или в формы, посыпают кунжутом. Выпекают в духовом шкафу на противне 15 минут при температуре 180 градусов. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Запах свежесвыпеченного теста, курицы.

БУЛОЧКА МАКОВАЯ

Номер рецептуры: 54-8в-2020 (от 1 до 7 лет) – для детей с целиакией

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность								
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)								
творог	17,6	17,6	3,5	0,8	0,5	22,8								
яблоко	12,7	11,2	0	0	1	4,5								
мука рисовая	12,8	12,8	0,9	0,1	9,3	41,5								
яйцо куриное	10,6	9,6	1,1	1	0,1	13,6								
мак	2,4	2,4	0,4	1	0,3	11,9								
сахар-песок	11,2	11,2	0	0	10,2	40,7								
сметана	4,8	4,8	0,1	0,6	0,2	6,8								
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0								
натрий двууглекислый	0,4	0,4	0	0	0	0								
масса полуфабриката:		70,3												
Выход:		60	6	3,5	21,6	141,8								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
творог	0,01	0,04	3,48	0	0,04	5,5	16,4	25	3,5	34	0,06	1,6	4,65	5,6
яблоко	0	0	0,34	0	0,45	2,2	25,8	1,6	0,9	1,1	0,21	0,2	0,03	0,9
мука рисовая	0,01	0	0	0	0	2,1	5,31	2,3	3,3	13	0,14	0	1,7	0
яйцо куриное	0	0,03	15	0,21	0	9,8	11,2	4,7	1	16	0,21	1,9	2,59	5,3
мак	0	0	0	0	0	0,4	11,7	35	9,2	19	0,21	0,2	0,29	0,6
сахар-песок	0	0	0	0	0	0,1	0,28	0,2	0	0	0,03	0	0	0
сметана	0	0	3,08	0	0,01	1,5	4,62	3,7	0,4	2,5	0,01	0,4	0,02	0,7
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88	0,02	1	0,1	0,2	0,01	12	0	0
натрий двууглекислый	0	0	0	0	0	83	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,02	0,07	21,9	0,21	0,5	193	75,3	74	18	86	0,88	16	9,28	13

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт.

Яблоки очищают от кожуры, удаляют семенное гнездо и запекают.

Перетертый творог соединяют с яйцами, сметаной, маком, разрыхлителем и тщательно перемешивают.

Затем в массу добавляют яблочное пюре, перемешивают.

Всыпают рисовую муку и перемешивают.

Полученное тесто выкладывают на противень в форме шариков со швом вниз. Выпекают в пароконвектомате (или духовом шкафу) 15 минут при температуре 180 градусов.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид – форма правильная в соответствии с технологией; консистенция – мякиш хорошо пропечен, не липкий, не влажный на ощупь, пористость равномерная; вкус и запах приятные.

БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ

Номер рецептуры: 54-9в-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)								
	брутто	нетто												
сахар-песок	3	3	0	0	2,7	10,9								
дрожжи прессованные	1,5	1,5	0,2	0	0,1	1,5								
мука пшеничная высший сорт	49	49	5	0,6	31,2	149,6								
масло сливочное	1,5	1,5	0	1	0	8,7								
масло подсолнечное	0,2	0,2	0	0,2	0	1,9								
соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0	0	0	0								
вода	24	24	0	0	0	0								
масса полуфабриката:		79,9												
Выход:		60	5,2	1,8	34	172,6								
Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	A	D	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,07	0,1	0	0	0,01	0	0	0
дрожжи прессованные	0,01	0,01	0	0	0	0,2	7,35	0,4	0,7	5,2	0,04	0,1	0	0
мука пшеничная высший сорт	0,06	0,02	0	0	0	1,1	49,6	7,8	6,8	37	0,51	0,7	2,59	11
масло сливочное	0	0	4,05	0,02	0	0,2	0,37	0,3	0	0,4	0	0	0,01	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	206	0,05	2,3	0,1	0,5	0,02	28	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,07	0,03	4,05	0,02	0	207	57,5	11	7,6	43	0,58	29	2,6	11

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью. Мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет от золотистого до светло -коричневого. Вкус и запах свойственные свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ

Номер рецептуры: 54-10в-2020 (от 1 до 7 лет)

Продукты	Расход сырья(г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Эн. ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
сахар-песок	5	5	0	0	4,5	18,2
яйцо куриное	4	3,6	0,4	0,4	0	5,1
дрожжи прессованные	0,8	0,8	0,1	0	0,1	0,8
мука пшеничная высший сорт	40,5	40,5	4,1	0,5	25,8	123,7
масло сливочное	5	5	0	3,2	0,1	29,1
соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0	0	0	0
вода	18	18	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0,1
масса полуфабриката:		73,7				
Выход:		60	4,6	4,1	30,5	177

Продукты	Витамины(В1,В2,С - в мг;					Минералы(Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se,								
	В1	В2	А	Д	С	Na	К	Са	Mg	Р	Fe	I	Se	F
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0,12	0,1	0	0	0,01	0	0	0
яйцо куриное	0	0,01	5,62	0,08	0	3,7	4,18	1,7	0,4	6	0,08	0,7	0,97	2
дрожжи прессованные	0	0	0	0	0	0,1	3,92	0,2	0,4	2,8	0,02	0	0	0
мука пшеничная высший сорт	0,05	0,01	0	0	0	0,9	41	6,4	5,6	30	0,42	0,6	2,14	8,9
масло сливочное	0	0	13,5	0,07	0	0,6	1,25	1,1	0	1,3	0,01	0	0,04	0,1
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0,06	2,6	0,2	0,5	0,02	32	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ванилин	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0,05	0,02	19,1	0,15	0	241	50,5	12	6,5	41	0,56	33	3,15	11

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 70 г., кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцами (1/3 от общей массы) и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 градусов Цельсия. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, с ароматом ванилина.

