

Согласовано
Руководитель _____
_____ / _____

Утверждаю
Директору ООО «СЦП»
Байбурин Р.В.



**Основное 2-х недельное меню
на летний оздоровительный лагерь
с дневным пребыванием детей
образовательных учреждений
(срок реализации с 01.06.22-31.08.22)**

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
(2-х недельное)**




Сезон: **Весна-Лето**
Категория: **Лагерь ЦДП 1-4 класс**
Диета:

1-ая неделя/Понедельник

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕП19 | Каша геркулесовая молочная жидкая | 200 | 2,48 | 5,59 | 7,96 | 92 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| ШК2220М | Бутерброд с маслом | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| Д07ФРУК | Фрукты свеж.(шт.) | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 552 | 5,49 | 12,74 | 36,79 | 286 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| 0000100 | Суп картофельный с лапшой домашней (ПФ) | 250 | 8,33 | 16,5 | 55,17 | 155 |
| ШК22001 | Плов из куриного филе | 180 | 18,48 | 18,72 | 18,24 | 276 |
| Д07Ж319 | Инстантный напиток витаминизированный | 200 | 4 | | 25 | 80 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 763 | 37,4 | 41,34 | 139,28 | 718 |
| Всего в день | | 1 315 | 42,89 | 54,08 | 176,07 | 1 004 |

1-ая неделя/Вторник

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д12КК20 | Каша кукурузная молочная | 200 | 7,6 | 6,8 | 29,33 | 209 |
| Д07ЖД60 | Какао с молоком | 200 | 2,4 | 2,3 | 10,2 | 69 |
| КП22030 | Бутерброд с сыром | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| КОНФАСС | Конфеты в ассортименте | 15 | | | | 26 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 457 | 14,8 | 14,83 | 55,77 | 410 |
| Обед | | | | | | |
| Д07ПО19 | Помидоры свежие(порционно) | 50 | 0,4 | 0,01 | 1,73 | 15 |
| КП22048 | Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной | 250/5 | 1,64 | 4,55 | 10,95 | 91 |
| Д07ЕЯ19 | Макаронные изделия отварные | 150 | 4,12 | 1,75 | 28,37 | 159 |
| КП22078 | Котлеты куриные с подливом овощным | 60/40 | 161 | 8,7 | 10,2 | |
| КП22008 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 833 | 174,61 | 21,14 | 118,52 | 570 |
| Всего в день | | 1 290 | 189,41 | 35,97 | 174,29 | 980 |

1-ая неделя/Среда

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕС19 | Каша "Дружба" | 230 | 7,21 | 9,35 | 38,49 | 267 |
| Д07ЖГ60 | Кофейный напиток на молоке | 200 | 2,1 | 2,1 | 11 | 70 |
| ШК2220М | Бутерброд с маслом | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| ЯСПЕЧ20 | Печенье | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 28 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 502 | 12,38 | 18,54 | 68,02 | 484 |
| Обед | | | | | | |
| Д07АИ19 | Салат из свеклы | 50 | 0,63 | 3,62 | 4 | 53 |
| Д07ДО19 | Суп картофельный с бобовыми и гречками | 250 | 7,5 | 4,33 | 41,67 | 250 |
| КП22077 | Биточки мясные с соусом томатным | 60/40 | 7,5 | 7,2 | 8 | 130 |
| Д07ЕВ19 | Картофельное пюре | 150 | 3 | 4,63 | 20,13 | 136 |
| КП22005 | Компот из свежемороженых ягод (яблоки/черноплодная рябина) | 200 | 1,8 | 0,09 | 3,19 | 61 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 833 | 26,87 | 25,95 | 116,74 | 825 |
| Всего в день | | 1 335 | 39,25 | 44,49 | 184,76 | 1 310 |

1-ая неделя/Четверг

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|--|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| ДС00006 | Каша пшеничная молочная жидкая | 180 | 5,76 | 12,24 | 25,2 | 181 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| КП22030 | Бутерброд с сыром | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 422 | 10,76 | 17,97 | 47,94 | 313 |
| Обед | | | | | | |
| 0000144 | Суп картофельный с вермишелью | 250 | 1,67 | 41,67 | 46,67 | 332 |
| ДС00038 | Фрикадельки из птицы с подливом овощным | 60/25 | 8,76 | 10,8 | 5,16 | 152 |
| 0000101 | Каша рисовая рассыпчатая с маслом | 100 | 3,27 | 2,47 | 20,6 | 134 |
| КП22008 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 693 | 17,89 | 55,46 | 118,49 | 820 |
| Всего в день | | 1 115 | 28,65 | 73,43 | 166,43 | 1 134 |

1-ая неделя/Пятница

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|-------------|--------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕЦ19 | Каша пшеничная молочная | 200 | 7,47 | 8 | 36,53 | 241 |
| КП22001 | Чай с лимоном с сахаром | 200 | 0,26 | 0,05 | 0,25 | 4 |
| ШК2220М | Бутерброд с маслом | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| Д07ФРУК | Фрукты свеж.(шт.) | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 552 | 10,54 | 15,2 | 59,11 | 412 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| КП22050 | Суп крестьянский с крупой (ПШЕНО) со сметаной | 250 | 6,4 | 7,79 | 13,44 | 150 |
| Д07БЖ19 | Рыба тушеная в томатном соусе с овощами | 90 | 14,2 | 6,9 | 2,8 | 130 |

| | | | | | | |
|---------------------|---|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| Д07ЕГ19 | Картофель тушеный с овощами | 150 | 3,3 | 9,15 | 22,65 | 189 |
| КП22007 | Напиток яблочный | 200 | | | 17,6 | 67 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 823 | 30,48 | 29,96 | 97,36 | 743 |
| Всего в день | | 1 375 | 41,02 | 45,16 | 156,48 | 1 155 |

1-ая неделя/Суббота

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕФ19 | Каша манная молочная | 200 | 5,07 | 7,87 | 23,47 | 184 |
| Д07ЖА19 | Чай с молоком и сахаром | 200 | 1,47 | 1,47 | 8,27 | 51 |
| ШК00202 | Бутерброд с сыром | 30/10 | 6,5 | 3,6 | 18,1 | 122 |
| ЯСПЕЧ20 | Печенье | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 28 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 462 | 13,7 | 13,27 | 55,84 | 385 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| КП22039 | Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/5 | 1,84 | 5,5 | 26,84 | 109 |
| Д07ЕК19 | Каша перловая рассыпчатая | 150/4 | 4,6 | 3,6 | 34,6 | 180 |
| ШККО008 | Куриное филе, тушенное с овощами | 50 | 11,35 | 14,63 | 1,87 | 185 |
| КП22008 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 783 | 25,37 | 29,9 | 131,68 | 791 |
| Всего в день | | 1 245 | 39,08 | 43,17 | 187,52 | 1 176 |

2-ая неделя/Понедельник

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕС19 | Каша "Дружба" | 200 | 6,27 | 8,13 | 33,47 | 232 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| Д07ФРУК | Фрукты свеж.(шт.) | 230 | 0,92 | 0,92 | 22,54 | 108 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 672 | 10,49 | 17,9 | 78,01 | 511 |
| Обед | | | | | | |
| Д07ПО19 | Помидоры свежие(порционно) | 50 | 0,4 | 0,01 | 1,73 | 15 |
| КП22042 | Суп из овощей (В 2) со сметаной | 250/5 | 2 | 4,34 | 32,66 | 225 |
| Д07ЕЯ19 | Макаронные изделия отварные | 150 | 4,12 | 1,75 | 28,37 | 159 |
| ШК22005 | Гуляш из курицы | 90 | 14,04 | 10,98 | 0,9 | 140 |
| КП22008 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 823 | 28 | 23,21 | 130,92 | 844 |
| Всего в день | | 1 495 | 38,49 | 41,11 | 208,93 | 1 355 |

2-ая неделя/Вторник

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д12КК20 | Каша кукурузная молочная | 230 | 8,74 | 7,82 | 33,73 | 241 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| КОНФАСС | Конфеты в ассортименте | 15 | | | | 26 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 487 | 12,14 | 8,3 | 58,79 | 387 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| Д07ДО19 | Суп картофельный с бобовыми и гречками | 250 | 7,5 | 4,33 | 41,67 | 250 |
| ШК00105 | Жаркое по-домашнему | 150 | 15,06 | 14,52 | 12,9 | 242 |
| КП22007 | Напиток яблочный | 200 | | | 17,6 | 67 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 733 | 29,14 | 24,98 | 113,04 | 766 |
| Всего в день | | 1 220 | 41,28 | 33,28 | 171,83 | 1 152 |

2-ая неделя/Среда

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕП19 | Каша геркулесовая молочная жидкая | 200 | 2,48 | 5,59 | 7,96 | 92 |
| Д07ЖГ60 | Кофейный напиток на молоке | 200 | 2,1 | 2,1 | 11 | 70 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| ЯСПЕЧ20 | Печенье | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 28 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 462 | 8,35 | 16,87 | 40,46 | 334 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| КП22033 | Рассольник ленинградский с крупой перловой со сметаной | 250/5 | 2,17 | 5 | 15,5 | 200 |
| Д12ЛД19 | Каша пшеничная рассыпчатая | 150/4 | 6,8 | 3,8 | 40 | 213 |
| КП22078 | Котлеты куриные с подливом овощным | 60/40 | 161 | 8,7 | 10,2 | |
| КП22005 | Компот из свежемороженых ягод (яблоки/черноплодная рябина) | 200 | 1,8 | 0,09 | 3,19 | 61 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| Всего в Обед | | 833 | 178,35 | 23,71 | 109,76 | 681 |
| Всего в день | | 1 295 | 186,7 | 40,58 | 150,22 | 1 015 |

2-ая неделя/Четверг

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------|-------------|--------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕФ19 | Каша манная молочная | 200 | 5,07 | 7,87 | 23,47 | 184 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| КП22030 | Бутерброд с сыром | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| Д04Й200 | Йогурт | 100 | 4,1 | 4,2 | 10 | 96 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 542 | 14,17 | 17,8 | 56,21 | 412 |

| | | Обед | | | | |
|---------------------|---|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| Д07КА19 | Салат из свежих огурцов | 50 | 0,5 | 2,5 | 1,88 | 31 |
| 0000100 | Суп картофельный с лапшой домашней (ПФ) | 250 | 8,33 | 16,5 | 55,17 | 155 |
| ДС00125 | Курник домашний | 100 | 6,2 | 15 | 14 | 261 |
| КП22008 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 683 | 22,47 | 40,13 | 138,3 | 753 |
| Всего в день | | 1 225 | 36,64 | 57,93 | 194,51 | 1 165 |

2-ая неделя/Пятница

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|-------------|--------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| КП22068 | Каша "Здоровье"(рис,гречка) | 200 | | | | |
| КП22001 | Чай с лимоном с сахаром | 200 | 0,26 | 0,05 | 0,25 | 4 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| Д07ФРУК | Фрукты свеж.(шт.) | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 542 | 3,76 | 9,3 | 25,55 | 195 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| КП22048 | Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной | 250/5 | 1,64 | 4,55 | 10,95 | 91 |
| ШК10517 | Куриное филе запеченное с картофелем по русски | 180 | 5,04 | 8,64 | 23,04 | 186 |
| КП22005 | Компот из свежзамороженных ягод (яблоки/черноплодная рябина) | 200 | 1,8 | 0,09 | 3,19 | 61 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 763 | 15,06 | 19,4 | 78,05 | 545 |
| Всего в день | | 1 305 | 18,82 | 28,7 | 103,6 | 740 |

2-ая неделя/Суббота

| № рец. | Приём пищи, наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энерг. ценность |
|------------------------|---|--------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Завтрак | | | | | | |
| Д07ЕФ19 | Каша манная молочная | 200 | 5,07 | 7,87 | 23,47 | 184 |
| Д07ЖА19 | Чай с молоком и сахаром | 200 | 1,47 | 1,47 | 8,27 | 51 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| ЯСПЕЧ20 | Печенье | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 28 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 462 | 10,3 | 18,52 | 53,24 | 407 |
| Обед | | | | | | |
| ПОРЦ005 | Огурцы свежие (порционно) | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11 |
| 0000144 | Суп картофельный с вермишелью | 250 | 1,67 | 41,67 | 46,67 | 332 |
| Д07БЖ19 | Рыба тушеная в томатном соусе с овощами | 60 | 9,47 | 4,6 | 1,87 | 87 |
| Д07ЕК19 | Каша перловая рассыпчатая | 150/4 | 4,6 | 3,6 | 34,6 | 180 |
| КП22007 | Напиток яблочный | 200 | | | 17,6 | 67 |
| 0000065 | Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 93 |
| ШК00129 | Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 103 |
| СОЛЬИОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 793 | 22,32 | 55,99 | 141,61 | 872 |
| Всего в день | | 1 255 | 32,62 | 74,51 | 194,84 | 1 279 |

| | | | | |
|---|---------------|---------------|-----------------|---------------|
| Итого | 734,85 | 572,42 | 2 069,49 | 13 463 |
| Среднее за период | 61,24 | 47,7 | 172,46 | 1 122 |
| Минимальные нормативные значения | 38 | 39 | 168 | 1 292 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Понедельник)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕП19 Каша геркулесовая молочная жидкая | | | | | | | |
| <i>Вода</i> | 77,3 | 77,3 | 200 | 2,48 | 5,59 | 7,96 | 92 |
| крупка "Геркулес" | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| молоко | 66,7 | 66,7 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупку засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации с момента приготовления не более 2х часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – от светло-кремового до светло-серого. Вкус – с выраженным привкусом молока и сливочного масла; Запах – свойственный крупе и молоку; | | | | | | | |
| КП22003 Чай с сахаром | | | | | | | |
| сахар | 9,0 | 9,0 | 200 | 0,2 | 0 | 6,5 | 27 |
| чай высшего или 1-го сорта | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | 200,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного тех.картой, настаивают 5-10мин, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Температура подачи не менее 75* С. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид - напиток налит в стакан Консистенция - жидкая Цвет - коричневый Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром. | | | | | | | |
| ШК2220М Бутерброд с маслом | | | | | | | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| масло сливочное | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрелся или не черствел. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба. Температура подачи 10- 20* С. Срок реализации не более одного часа. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| Д07ФРУК Фрукты свеж.(шт.) | | | | | | | |
| | | | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |

| | | | | | | | |
|---|-------|-------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| яблоки | 100,0 | 100,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными. Температура подачи: не менее 14*С | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид:целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку. Консистенция:соответствует виду плодов и ягод. Цвет:соответствует виду плодов и ягод. Запах: соответствует виду плодов и ягод. | | | | | | | |
| СОЛЙОД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 552 | 5,49 | 12,74 | 36,79 | 286 |
| Обед | | | | | | | |
| ПОРЦ005 Огурцы свежие (порционно) | | | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11,43 |
| огурцы свежие | 51,4 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Огурцы свежие промывают, отрезают хвостики.Разрезают на колечки, и подают порционно. Температура подачи 12*С. Срок реализации не более 2 часов с момента подготовки (при хранении при температуре 4 +/- 6С*). | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. Консистенция: упругая, сочная. Цвет: свойственный огурцам. Вкус и запах: свойственный огурцам. | | | | | | | |
| 0000100 Суп картофельный с лапшой домашней (ПФ) | | | 250 | 8,33 | 16,5 | 55,17 | 155 |
| Вода | 190,0 | 190,0 | | | | | |
| картофель | 100,0 | 75,0 | | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,9 | 10,0 | | | | | |
| масло растительное | 3,3 | 3,3 | | | | | |
| лапша домашняя тукмас | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| соль йодированная | 0,3 | 0,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Овощи хорошо промывают, очищают и нарезают: картофель - брусочками или кубиками,коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. Домашнюю лапшу засыпают в кипящую воду на 1-2 минуты, откидывают на сито, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Температура подачи: 75*С. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и лапша, сохранившие форму. Консистенция: картофель, овощи - мягкие, лапша - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | |
| ШК22001 Плов из куриного филе | | | 180 | 18,48 | 18,72 | 18,24 | 276 |
| Гуляш из мяса кур замороженный | 64,2 | 60,0 | | | | | |
| масло растительное | 3,6 | 3,6 | | | | | |
| масло растительное | 6,0 | 6,0 | | | | | |
| морковь | 27,0 | 21,6 | | | | | |
| лук репчатый | 17,1 | 14,4 | | | | | |
| крупа рисовая | 66,0 | 66,0 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|--|--|
| томат паста | 2,4 | 2,4 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Гуляш из мяса кур размораживают, промывают, укладывают в посуду и тушат. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до готовности. Температура подачи: 65С*. Срок реализации: не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: мясо приготовлено равномерно, не подгорело, рис рассыпчатый Цвет: птицы - светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый Консистенция: птицы - мягкая, сочная; риса - рассыпчатая Вкус и запах – характерный для тушеной птицы с рисом | | | | | | | |
| Д07Ж319 Инстантный напиток витаминизированный | 200 | 4 | 0 | 25 | 80 | | |
| Вода | 200,0 | 200,0 | | | | | |
| витаминный напиток витошка | 18,0 | 18,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Концентрат витаминного напитка "Витошка" растворяют в кипяченой воде. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы. Температура подачи: не ниже 15С*. Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: стакан с жидкостью определённого цвета Консистенция: жидкая Цвет: в зависимости от смеси Витошка Вкус и цвет: сладковатый | | | | | | | |
| 0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 | | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 102,67 | | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Обед | 763 | 37,4 | 41,34 | 139,28 | 717,9 | | |
| всего в день | 1315 | 42,89 | 54,08 | 176,07 | 1003,9 | | |

Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Вторник)
Лагерь ЦДП 1-4 класс



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д12КК20 Каша кукурузная молочная | | | | | | | |
| крупя кукурузная | 40,0 | 40,0 | 200 | 7,6 | 6,8 | 29,33 | 209,33 |
| <i>Вода</i> | 93,3 | 93,3 | | | | | |
| молоко | 66,7 | 66,7 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, промывают, засыпают в кипящее молоко с водой, перемешивают, добавляют сахар и варят до готовности, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65*С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, Утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет: от желтого до кремового Вкус и Запах: свойственный крупе и молоку | | | | | | | |
| Д07ЖД60 Какао с молоком | | | | | | | |
| <i>Вода</i> | 150,0 | 150,0 | 200 | 2,4 | 2,3 | 10,2 | 69 |
| какао | 1,5 | 1,5 | | | | | |
| молоко | 60,0 | 60,0 | | | | | |
| сахар | 8,0 | 8,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Какао заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают и процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Температура подачи: 60-70*С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета Цвет: светло-шоколадный Консистенция: жидкая Вкус и запах: сладкий, с привкусом молока и какао | | | | | | | |
| КП22030 Бутерброд с сыром | | | | | | | |
| хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| сыр | 11,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку). Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху сыр, поверхность сыра ровная, Консистенция: мягкая Цвет: соответствует виду сыра и хлеба, светло-жёлтый Вкус и запах: свойственный свежим продуктам. Вкус и запах: свойственный свежим продуктам. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масло - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус и запах: масло в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| КОНФАСС Конфеты в ассортименте | | | 15 | 0 | 0 | 0 | 26,25 |
| конфеты в ассортименты | 15,0 | 15,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 457 | 14,8 | 14,83 | 55,77 | 409,58 |
| Обед | | | | | | | |
| Д07ПО19 Помидоры свежие(порционно) | | | 50 | 0,4 | 0,01 | 1,73 | 15 |
| помидоры свежие | 51,0 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают порционными кусками. Температура подачи 14С* .Срок реализации с момента подготовки не более 2часов при температуре 4 +/-6С* | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Помидоры нарезаны порционно, сохранили сочность и форму. | | | | | | | |
| КП22048 Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной | | | 250/5 | 1,64 | 4,55 | 10,95 | 91 |
| свекла | 50,0 | 40,0 | | | | | |
| сахар | 2,5 | 2,5 | | | | | |
| картофель | 26,7 | 20,0 | | | | | |
| капуста белокачаная | 25,0 | 20,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,9 | 10,0 | | | | | |
| морковь | 17,8 | 14,3 | | | | | |
| масло растительное | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| сметана | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>200,0</i> | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Картофель и морковь перебирают,моют,чистят,повторно промывают; картофель нарезают брусочками (кубиками), морковь шинкуют мелкой соломкой. Капусту перебирают,промывают проточной водой не менее 5мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5*15мм). Свеклу промывают, очищают, нарезают соломкой. Лук репчатый перебирают,промывают проточной водой,очищают,повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением воды. Свеклу припускают в масле с небольшим количеством воды. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10мин, затем закладывают картофель,свеклу, пассерованный лук с морковью и варят до готовности овощей.Суп подается с прокипяченной сметаной. Температура подачи не менее 75*С. Срок реализации не более 2 часов | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| ----- | | | | | | | |
| Внешний вид-овощи сохранили форму; консистенция овощей-мягкая; вкус-кисло-сладкий;запах-приятный,свойственный вареным овощам. | | | | | | | |
| Д07ЕЯ19 Макароны изделия отварные | | | 150 | 4,13 | 1,75 | 28,38 | 158,75 |
| макаронные изделия | 56,3 | 56,3 | | | | | |
| масло сливочное | 3,8 | 3,8 | | | | | |
| масло растительное | 1,3 | 1,3 | | | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | <i>150,0</i> | | | | | |

технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий будет 6 л воды). Макароны варят 20-25 минут до готовности. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: не менее 65*С.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус и запах: свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

КП22078 Котлеты куриные с подливом овощным

| | | | | | | | |
|------------------------------|---------|---------|-------|-----|-----|------|---|
| котлеты куриные замороженные | 1 000,0 | 1 000,0 | 60/40 | 161 | 8,7 | 10,2 | 0 |
| масло растительное | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| 2200002 Подлив овощной | | | | | | | |
| Вода | | 33,3 | | | | | |
| масло сливочное | 1,3 | 1,3 | | | | | |
| морковь | 5,0 | 4,0 | | | | | |
| лук репчатый | 3,2 | 2,7 | | | | | |
| томат паста | 1,3 | 1,3 | | | | | |
| масло растительное | 2,7 | 2,7 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанный маслом протвень и . дефростируют при температуре цеха на столе п/ф мясной продукции. Подготовленные котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210*С в течение 15 минут до готовности легкого коллера. Переворачивают поварской лопаткой, поливают готовым подливом овощным и доводят до готовности.

Технология приготовления подлива овощного:

овощи помыть, очистить. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке. Тушить на среднем огне 5 минут, добавить томат-пасту,воду и продолжить тушение еще 10-15 минут.

Готовность котлет определяют по появлению воздушных пузырьков на по

Температура подачи готовых котлет с подливом овощным при наличии мармита 50-55*С. Срок реализации не более 2х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: котлета уложена на блюдо, сбоку уложен гарнир

Консистенция: котлеты — мягкая, сочная

Цвет: котлеты — от бело-серого до кремово-жёлтого, гарнира — свойственный гарниру Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

КП22008 Компот из смеси сухофруктов

| | | | | | | | |
|-------------------|------|-------|-----|---|------|------|-----|
| смесь сухофруктов | 18,0 | 18,0 | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| сахар | 8,0 | 8,0 | | | | | |
| Вода | | 195,0 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 14*С.

Срок реализации: 2 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

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

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

0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной

| | | | | | | | |
|----------------|------|------|----|-----|------|-------|------|
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 |
|----------------|------|------|----|-----|------|-------|------|

| | | | | | |
|---|-------------|---------------|--------------|---------------|---------------|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится | | | | | |
| Консистенция: пористая, мягкая | | | | | |
| Цвет: соответствует данному сорту хлеба | | | | | |
| Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | |
| ШКО0129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 102,67 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке. | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится | | | | | |
| Консистенция: пористая, мягкая | | | | | |
| Цвет: соответствует данному сорту хлеба | | | | | |
| Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | |
| всего в Обед | 833 | 174,61 | 21,14 | 118,52 | 570,22 |
| всего в день | 1290 | 189,41 | 35,97 | 174,29 | 979,8 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Среда)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕС19 Каша "Дружба" | | | 230 | 7,21 | 9,35 | 38,49 | 266,8 |
| <i>Вода</i> | <i>105,8</i> | <i>105,8</i> | | | | | |
| <i>Масса каши</i> | | <i>230,0</i> | | | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | <i>230,0</i> | | | | | |
| крупя рисовая | 18,4 | 18,4 | | | | | |
| крупя пшенная | 23,0 | 23,0 | | | | | |
| молоко | 92,0 | 92,0 | | | | | |
| сахар | 6,1 | 6,1 | | | | | |
| масло сливочное | 6,1 | 6,1 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не менее 65С*. Срок реализации: не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая. Цвет – кремовый. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи. | | | | | | | |
| Д07ЖГ60 Кофейный напиток на молоке | | | 200 | 2,1 | 2,1 | 11 | 70 |
| <i>Вода</i> | <i>150,0</i> | <i>150,0</i> | | | | | |
| кофейный напиток | 1,5 | 1,5 | | | | | |
| молоко | 60,0 | 60,0 | | | | | |
| сахар | 8,0 | 8,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Отпускают горячим 60-70°С. Срок реализации с момента приготовления не более 2х часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: напиток разлит в стаканы Цвет: светло-коричневый Вкус и запах: с ароматом кофейного напитка и молока Консистенция: жидкая | | | | | | | |
| ШК2220М Бутерброд с маслом | | | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| масло сливочное | 10,0 | 10,0 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------|-------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрелся или не черствел. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба. Температура подачи 10- 20* С. Срок реализации не более одного часа. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| ЯСПЕЧ20 Печенье | | | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 27,67 |
| печенье в ассортименте | 20,0 | 20,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Печенье проверить на целостность, раздать поштучно, или по две штуки. Температура подачи 14*С | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Печенье целое, не имеет постороннего вкуса и запаха. | | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 502 | 12,38 | 18,54 | 68,02 | 484,47 |
| Обед | | | | | | | |
| Д07АИ19 Салат из свеклы | | | 50 | 0,63 | 3,63 | 4 | 52,5 |
| свекла | 74,1 | 59,3 | | | | | |
| масло растительное | 3,8 | 3,8 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом за 15 минут до подачи. Температура подачи: не менее 14С*. Срок реализации: заправленного салата не более 30 минут, незаправленного не более 2х часов, при температуре хранения не менее 4С*. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Запах: свеклы и растительного масла. | | | | | | | |
| Д07ДО19 Суп картофельный с бобовыми и гречками | | | 250 | 7,5 | 4,33 | 41,67 | 250 |
| Вода | 180,0 | 180,0 | | | | | |
| картофель | 63,3 | 50,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,7 | 10,0 | | | | | |
| морковь | 16,7 | 13,3 | | | | | |
| масло растительное | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| горох | 20,2 | 20,0 | | | | | |
| хлеб пшеничный | 31,7 | 26,7 | | | | | |

| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
|---|---------|---------|--------------|------------|-------------|--------------|---------------|
| <p>Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают: перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3- 4 ч, затем варят в той же воде при закрытой крышке до размягчения, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10x10) и подсушить до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Температура подачи: 70±5°С. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа горохового - светло-желтый (горчичный), фасолевого - светло-коричневый. Вкус и запах: входящих в блюдо гороху, фасоли, без посторонних привкусов и запахов.</p> | | | | | | | |
| КП22077 Биточки мясные с соусом томатным | | | 60/40 | 7,5 | 7,2 | 8 | 130 |
| Биточки мясные замороженные | 1 000,0 | 1 000,0 | | | | | |
| масло растительное | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| 2200001 соус томатный | | | | | | | |
| вода | | 35,2 | | | | | |
| масло сливочное | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| морковь | 1,9 | 1,5 | | | | | |
| лук репчатый | 1,0 | 0,8 | | | | | |
| томат паста | 4,0 | 4,0 | | | | | |
| мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | | | | | |
| масло растительное | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| <p>Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанный маслом противень и дефrostируют при температуре цеха на столе п/ф мясной продукции. Подготовленные биточки запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210*С в течение 15 минут до готовности легкого коллера. Переворачивают поварской лопаткой и запекают ещё 15- 18 минут и доводят до готовности легкого коллера. Готовность биточков определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий. Затем поливают соусом томатным и тушат до готовности. Температура подачи не ниже 65* С. Срок реализации не более 2х часов.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид:блюдо красиво и аккуратно оформлено Цвет: характерный для данного вида продукта Вкус и запах: соответствует набору продуктов Консистенция: мягкая и сочная</p> | | | | | | | |
| Д07ЕВ19 Картофельное пюре | | | 150 | 3 | 4,63 | 20,13 | 136,25 |
| Вода | 312,5 | 312,5 | | | | | |
| Выход готового блюда | | 150,0 | | | | | |
| картофель | 171,3 | 128,8 | | | | | |
| молоко | 23,8 | 22,5 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| <p>Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80*С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Температура подачи: 65*С. Срок реализации: не более 2-х часов.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: пышная, густая, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.</p> | | | | | | | |
| КП22005 Компот из свежемороженых ягод (яблоки/черноплодная рябина) | | | 200 | 1,8 | 0,09 | 3,19 | 61 |
| яблоки | 12,0 | 9,0 | | | | | |
| рябина черноплодная замороженная | 12,6 | 12,0 | | | | | |
| сахар | 12,0 | 12,0 | | | | | |

| | | | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|--|
| Вода | | 195,0 | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| <p>Плоды черноплодной рябины тщательно перебирают, удаляют плодоножки, моют, перетирают ягодный жмых, добавляют кипящую воду, закладывают нарезанные яблоки, добавляют сахар и при слабом кипении варят 10-15 мин., затем охлаждают. Готовый компот отпускаяют с вареными плодами. Температура подачи 14*С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.</p> | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| <p>Внешний вид: стакан с напитком бурого цвета. Цвет: характерный для используемого сырья. Консистенция: однородная, жидкая. Вкус и запах: запах яблока и черноплодной рябины.</p> | | | | | | |
| 0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| <p>Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.</p> | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| <p>Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий</p> | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 102,67 | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| <p>Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.</p> | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| <p>Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий</p> | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| <p>Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления</p> | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | |
| всего в Обед | 833 | 26,87 | 25,95 | 116,74 | 825,22 | |
| всего в день | 1335 | 39,25 | 44,49 | 184,76 | 1309,68 | |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Четверг)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|-------------------|--------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| ДС00006 Каша пшённая молочная жидкая | | | | | | | |
| крупя пшеничная | 36,0 | 36,0 | 180 | 5,76 | 12,24 | 25,2 | 181,2 |
| молоко | 91,2 | 91,2 | | | | | |
| сахар | 4,8 | 4,8 | | | | | |
| масло сливочное | 4,8 | 4,8 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>48,0</i> | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65°C. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – от желтого до кремового Вкус – умеренно сладкий с выраженным привкусом молока и сливочного масла; Запах – свойственный крупе и молоку. | | | | | | | |
| КП22003 Чай с сахаром | | | | | | | |
| сахар | 9,0 | 9,0 | 200 | 0,2 | 0 | 6,5 | 27 |
| чай высшего или 1-го сорта | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>200,0</i> | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного тех.картой, настаивают 5-10 мин, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Температура подачи не менее 75°C. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид - напиток налит в стакан Консистенция - жидкая Цвет - коричневый Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром. | | | | | | | |
| КП22030 Бутерброд с сыром | | | | | | | |
| хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| сыр | 11,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба (при необходимости у хлеба отрезают корку). Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху сыр, поверхность сыра ровная, Консистенция: мягкая Цвет: соответствует виду сыра и хлеба, светло-жёлтый Вкус и запах: свойственный свежим продуктам. Вкус и запах: свойственный свежим продуктам. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масло - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус и запах: масло в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | | | | | | | |
| | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--|--|
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | 422 | 10,76 | 17,97 | 47,94 | 313,2 | | |
| Обед | | | | | | | |
| 0000144 Суп картофельный с вермишелью | 250 | 1,67 | 41,67 | 46,67 | 331,67 | | |
| Вода | 190,0 | 190,0 | | | | | |
| картофель | 100,0 | 75,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,7 | 10,0 | | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | | |
| масло растительное | 1,7 | 1,7 | | | | | |
| масло сливочное | 1,7 | 1,7 | | | | | |
| вермишель | 11,7 | 11,7 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук-мелкими кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности.Вермишельзасыпают в кипящий бульён за 10- 12 минут до его готовности. Температура подачи 75* С. Срок реализации: не более 2х часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус и запах: пассерованных овощей и картофеля. | | | | | | | |
| ДС00038 Фрикадельки из птицы с подливом овощным | 60/25 | 8,76 | 10,8 | 5,16 | 152 | | |
| фрикадельки куриные 22г замороженные | 3 000,0 | 3 000,0 | | | | | |
| ШК07П19 Подлив овощной | | | | | | | |
| Вода | | 20,8 | | | | | |
| масло растительное | 1,7 | 1,7 | | | | | |
| масло сливочное | 0,8 | 0,8 | | | | | |
| морковь | 3,1 | 2,5 | | | | | |
| лук репчатый | 2,0 | 1,7 | | | | | |
| томат паста | 0,8 | 0,8 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Фрикадельки отваривают на пару или в воде, или в соусе овощном .Отпускают фрикадельки с гарниром. Температура подачи не менее 65* С.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов. * Фрикадельки весом 0,022 гр подаются по 3 шт *Фрикадельки весом по 0,066 гр подаются по 1 шт | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Вкус и запах свойственный входящим в блюдо продуктам. Цвет от светло-серого до светло-розового. | | | | | | | |
| 0000101 Каша рисовая рассыпчатая с маслом | 100 | 3,27 | 2,47 | 20,6 | 134 | | |
| Вода | 75,3 | 75,3 | | | | | |
| Каша рассыпчатая | 100,0 | 100,0 | | | | | |
| Выход готового блюда | 100,0 | 100,0 | | | | | |
| крупа рисовая | 35,7 | 35,7 | | | | | |
| масло сливочное | 2,7 | 2,7 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| <p>технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <p>Крупы перебирают, моют и всыпают в воду, доводят до кипения, закрывают крышкой и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи.</p> | | | | | | | |
| КП22008 Компот из смеси сухофруктов | | | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
| смесь сухофруктов | 18,0 | 18,0 | | | | | |
| сахар | 8,0 | 8,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>195,0</i> | | | | | |
| <p>Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <p>Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Температура подачи: не менее 14*С. Срок реализации: 2 часа с момента приготовления.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: сухофрукты не переварены, уложены в стакан и залиты отваром Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет: от светло до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов Вкус и запах: сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов и ягод</p> | | | | | | | |
| 0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | | | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| <p>Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <p>Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесдобитых хлебобулочных изделий</p> | | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | | | | | |
| <p>Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <p>Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Продукт без посторонних запахов и вкусов</p> | | | | | | | |
| всего в Обед | | | 693 | 17,89 | 55,46 | 118,49 | 820,47 |
| всего в день | | | 1115 | 28,65 | 73,43 | 166,43 | 1133,67 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Пятница)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕЦ19 Каша пшеничная молочная | | | 200 | 7,47 | 8 | 36,53 | 241,33 |
| <i>Вода</i> | 101,3 | 101,3 | | | | | |
| <i>Масса каши</i> | | 200,0 | | | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | 200,0 | | | | | |
| крупя пшеничная | 33,3 | 33,3 | | | | | |
| молоко | 66,7 | 66,7 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют, засыпают в кипящее молоко с водой, перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет: соответствует виду крупы. Вкус – умеренно сладкий с выраженным привкусом молока и сливочного масла; Запах – свойственный крупе и молоку. | | | | | | | |
| КП22001 Чай с лимоном с сахаром | | | 200 | 0,26 | 0,05 | 0,25 | 4 |
| Лимон свежий | 8,0 | 7,0 | | | | | |
| чай высшего или 1-го сорта | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| сахар | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | 195,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного тех. картой, настаивают 5-10 мин, 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* С. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром и лимоном. | | | | | | | |
| ШК2220М Бутерброд с маслом | | | 40/10 | 2,41 | 6,75 | 12,53 | 120 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| масло сливочное | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрелся или не черствел. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба. Температура подачи 10- 20* С. Срок реализации не более одного часа. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|---------------|
| Д07ФРУК Фрукты свеж.(шт.) | | | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |
| яблоки | 100,0 | 100,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными. Температура подачи: не менее 14*С | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид:целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку. Консистенция:соответствует виду плодов и ягод. Цвет:соответствует виду плодов и ягод. Запах: соответствует виду плодов и ягод. | | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 552 | 10,54 | 15,2 | 59,11 | 412,33 |
| Обед | | | | | | | |
| ПОРЦ005 Огурцы свежие (порционно) | | | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11,43 |
| огурцы свежие | 51,4 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Огурцы свежие промывают, отрезают хвостики.Разрезают на колечки, и подают порционно. Температура подачи 12*С. Срок реализации не более 2 часов с момента подготовки (при хранении при температуре 4 +/- 6С*). | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. Консистенция: упругая, сочная. Цвет: свойственный огурцам. Вкус и запах: свойственный огурцам. | | | | | | | |
| КП22050 Суп крестьянский с крупой (ПШЕНО) со сметаной | | | 250 | 6,4 | 7,79 | 13,44 | 150 |
| картофель | 33,3 | 25,0 | | | | | |
| крупка пшенная | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| капуста белокачаная | 37,5 | 30,0 | | | | | |
| лук репчатый | 12,0 | 10,1 | | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | | |
| масло растительное | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| сметана | 6,3 | 6,3 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>212,5</i> | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Капусту перебирают,промывают проточной водой не менее 5 мин, шинкуют тонкой соломкой (1,5*15мм). Картофель и морковь перебирают,моют,чистят,повторно промывают;картофель нарезают брусочками(кубиками), морковь шинкуют мелкой соломкой. Крупу пшенную перебирают,промывают,несколько раз меняя воду. Лук репчатый перебирают,промывают проточной водой,очищают,повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. крупу после промывания закладывают в кипящую воду,варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения,затем добавляют капусту,картофель. За 10мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук,варят суп до готовности.Суп подают с прокипяченной сметаной. Температура подачи не менее 75* С. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид-картофель и овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму; консистенция:картофель,о-вощи, крупа-мягкие; цвет-бульон светлый,полупрозрачный; запах-овощей и крупы. | | | | | | | |
| Д07БЖ19 Рыба тушеная в томатном соусе с овощами | | | 90 | 14,2 | 6,9 | 2,8 | 130 |
| филе минтая(навага) | 82,9 | 73,0 | | | | | |
| лук репчатый | 5,8 | 4,8 | | | | | |
| морковь | 16,5 | 13,2 | | | | | |
| томат паста | 2,4 | 2,4 | | | | | |
| масло растительное | 3,0 | 3,0 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|-------|------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--|
| <i>Вода</i> | | | 11,4 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | | |
| Подготовленное филе рыбное промывают, нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных моркови, лука репчатого. Заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томат-пасту. Посуду закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 45-60 мин. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура подачи: не ниже 65С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | | |
| Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир Цвет: филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, овощей-натуральный Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти Вкус и запах: рыбы в сочетании с овощами | | | | | | | | |
| Д07ЕГ19 Картофель тушенный с овощами | | | 150 | 3,3 | 9,15 | 22,65 | 189 | |
| <i>Вода</i> | 45,0 | 45,0 | | | | | | |
| картофель | 169,5 | 127,5 | | | | | | |
| морковь | 18,0 | 15,0 | | | | | | |
| лук репчатый | 28,5 | 24,0 | | | | | | |
| томат паста | 3,6 | 3,6 | | | | | | |
| масло растительное | 12,0 | 12,0 | | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | | |
| Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками, тушат. Затем добавляют мелкошинкованную морковь, репчатый лук, пассерованную томат-пасту, заливают водой и тушат до готовности. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов. | | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | | |
| Внешний вид: смесь тушеного картофеля с овощами Консистенция: сочная Цвет: светло-коричневый Вкус: умеренно соленый Запах: картофеля, овощей. | | | | | | | | |
| КП22007 Напиток яблочный | | | 200 | 0 | 0 | 17,6 | 67 | |
| яблоки | 20,5 | 18,0 | | | | | | |
| сахар | 12,0 | 12,0 | | | | | | |
| <i>Вода</i> | | 195,0 | | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | | |
| Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Напиток подают в стакане. Температура подачи: не выше 14*С. | | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | | |
| Внешний вид: прозрачный напиток налит в стаканы Цвет: характерный для используемого сырья Консистенция: однородная, жидкая Вкус и запах: запах яблока, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью | | | | | | | | |
| 0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | | | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежеспеченных хлебобулочных изделий | | | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | | | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 102,67 | |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесдобитых хлебобулочных изделий

СОЛЬ/ОД Соль йодированная

соль йодированная

3,0 | 3,0

3

0

0

0

0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Продукт без посторонних запахов и вкусов

всего в Обед

823

30,48

29,96

97,36

742,9

всего в день

1375

41,02

45,16

156,48

1155,23

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Суббота)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|--|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕФ19 Каша манная молочная | | | 200 | 5,07 | 7,87 | 23,47 | 184 |
| <i>Вода</i> | 89,3 | 89,3 | | | | | |
| <i>Масса каши</i> | | 200,0 | | | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | 200,0 | | | | | |
| крупя манная | 20,0 | 20,0 | | | | | |
| молоко | 86,7 | 86,7 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – белый Вкус – умеренно сладкий с выраженным привкусом молока и сливочного масла; Запах – свойственный крупе и молоку; | | | | | | | |
| Д07ЖА19 Чай с молоком и сахаром | | | 200 | 1,47 | 1,47 | 8,27 | 51 |
| <i>Вода</i> | 140,0 | 140,0 | | | | | |
| чай высшего или 1-го сорта | 0,6 | 0,6 | | | | | |
| сахар | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| молоко | 50,0 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, процеживают, добавляют горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения. Отпускают горячим 60-70*С. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: стакан с жидкостью серовато-белого цвета Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус и запах: сладкий, свойственный молоку и чаю. | | | | | | | |
| ШК00202 Бутерброд с сыром | | | 30/10 | 6,5 | 3,6 | 18,1 | 122 |
| хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 | | | | | |
| сыр | 11,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрелся или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежеспевавшихся хлебобулочных изделий | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| ЯСПЕЧ20 Печенье | | | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 27,67 |
| печенье в ассортименте | 20,0 | 20,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Печенье проверить на целостность, раздать поштучно, или по две штуки. Температура подачи 14*С | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Печенье целое, не имеет постороннего вкуса и запаха. | | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 462 | 13,7 | 13,27 | 55,84 | 384,67 |
| Обед | | | | | | | |
| ПОРЦ005 Огурцы свежие (порционно) | | | 50 | 0,14 | 0,04 | 1,11 | 11,43 |
| огурцы свежие | 51,4 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Огурцы свежие промывают, отрезают хвостики.Разрезают на колечки, и подают порционно. Температура подачи 12*С. Срок реализации не более 2 часов с момента подготовки (при хранении при температуре 4 +/- 6С*). | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. | | | | | | | |
| Консистенция: упругая, сочная. | | | | | | | |
| Цвет: свойственный огурцам. | | | | | | | |
| Вкус и запах: свойственный огурцам. | | | | | | | |
| КП22039 Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной | | | 250/5 | 1,84 | 5,5 | 26,84 | 109 |
| масло растительное | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| капуста белокачаная | 63,3 | 50,0 | | | | | |
| картофель | 38,3 | 30,0 | | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,7 | 10,0 | | | | | |
| сметана | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>200,0</i> | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Белокочанную капусту нарезают соломкой, очищенный картофель - кубиками или брусочками, репчатый лук и морковь шинкуют.В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.За 2-3 минуты добавляют сметану,пройденную термическую обработку. | | | | | | | |
| Температура подачи: не менее 75*С. | | | | | | | |
| Срок реализации: не более 2-х часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид — консистенция жидкая. | | | | | | | |
| Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам. | | | | | | | |
| Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | |
| Д07ЕК19 Каша перловая рассыпчатая | | | 150/4 | 4,6 | 3,6 | 34,6 | 180 |
| <i>Вода</i> | <i>120,0</i> | <i>120,0</i> | | | | | |
| крупа перловая | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| <i>Каша рассыпчатая</i> | | <i>150,0</i> | | | | | |
| масло сливочное | 4,0 | 4,0 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и всыпают в кипящую воду, закрывают крышкой, и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают.

Температура подачи: не менее 65С*.

Срок реализации: не более 2х часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: сероватый

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

ШККО008 Куриное филе, тушенное с овощами **50** **11,35** **14,63** **1,87** **185**

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Гуляш из мяса кур замороженный | 32,5 | 32,5 |
| лук репчатый | 11,9 | 10,0 |
| морковь | 18,8 | 15,0 |
| масло растительное | 3,0 | 3,0 |
| Вода | | 12,5 |
| масло сливочное | 2,0 | 2,0 |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Гуляш из мяса кур дефростируют при комнатной температуре, промывают под проточной питьевой водой. Овощи очищают и промывают, нарезают кубиками и пассеруют. Подготовленное куриное филе тушат, соединяют с пассерованными овощами и доводят до готовности.

Температура подачи: не ниже 65С* .

Срок реализации: не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: филе курицы и овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны в соусе

Консистенция: курицы и овощей-мягкая

Цвет: филе курицы на разрезе белого цвета

Вкус и запах: соответствует набору продуктов

КП22008 Компот из смеси сухофруктов **200** **1** **0,05** **27,5** **110**

| | | |
|-------------------|------|-------|
| смесь сухофруктов | 18,0 | 18,0 |
| сахар | 8,0 | 8,0 |
| Вода | | 195,0 |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Температура подачи: не менее 14*С.

Срок реализации: 2 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

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

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

0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (В1,В2,Е) и железом "Свежий2" из муки пшеничной **40** **3,2** **0,48** **18,56** **92,8**

| | | |
|----------------|------|------|
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 |
|----------------|------|------|

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится

Консистенция: пористая, мягкая

Цвет: соответствует данному сорту хлеба

Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий

ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной **40** **3,24** **5,6** **21,2** **102,67**

| | | |
|----------------|------|------|
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 |
|----------------|------|------|

| | | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке. | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится | | | | | |
| Консистенция: пористая, мягкая | | | | | |
| Цвет: соответствует данному сорту хлеба | | | | | |
| Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | |
| СОЛЬ ИОД Соль йодированная | | | | | |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | 3 | 0 | 0 |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | |
| всего в Обед | 783 | 25,37 | 29,9 | 131,68 | 790,9 |
| всего в день | 1245 | 39,08 | 43,17 | 187,52 | 1175,56 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Понедельник)
Лагерь ЦДП 1-4 класс**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕС19 Каша "Дружба" | | | 200 | 6,27 | 8,13 | 33,47 | 232 |
| <i>Вода</i> | 92,0 | 92,0 | | | | | |
| <i>Масса каши</i> | | 200,0 | | | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | 200,0 | | | | | |
| крупя рисовая | 16,0 | 16,0 | | | | | |
| крупя пшеничная | 20,0 | 20,0 | | | | | |
| молоко | 80,0 | 80,0 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не менее 65С*. Срок реализации: не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая. Цвет – кремовый. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи. | | | | | | | |
| КП22003 Чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0 | 6,5 | 27 |
| сахар | 9,0 | 9,0 | | | | | |
| чай высшего или 1-го сорта | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | 200,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного тех.картой, настаивают 5-10мин, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Температура подачи не менее 75* С. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид - напиток налит в стакан Консистенция - жидкая Цвет - коричневый Вкус и запах-свойственные чаю с сахаром. | | | | | | | |
| ШК00201 Бутерброд с маслом | | | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 | | | | | |
| масло сливочное | 10,0 | 10,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветрелся или не черствел. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесдобленных хлебобулочных изделий | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------|-------|--------------|--------------|-------------|--------------|---------------|
| Д07ФРУК Фрукты свеж.(шт.) | | | 230 | 0,92 | 0,92 | 22,54 | 108,1 |
| яблоки | 230,0 | 230,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными. Температура подачи: не менее 14*С | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид:целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку. Консистенция:соответствует виду плодов и ягод. Цвет:соответствует виду плодов и ягод. Запах: соответствует виду плодов и ягод. | | | | | | | |
| СОЛЬЮД Соль йодированная | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | | | |
| всего в Завтрак | | | 672 | 10,49 | 17,9 | 78,01 | 511,1 |
| Обед | | | | | | | |
| Д07ПО19 Помидоры свежие(порционно) | | | 50 | 0,4 | 0,01 | 1,73 | 15 |
| помидоры свежие | 51,0 | 50,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают порционными кусками. Температура подачи 14С* .Срок реализации с момента подготовки не более 2часов при температуре 4 +/-6С* | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Помидоры нарезаны порционно, сохранили сочность и форму. | | | | | | | |
| КП22042 Суп из овощей (В 2) со сметаной | | | 250/5 | 2 | 4,34 | 32,66 | 225 |
| картофель | 66,7 | 50,0 | | | | | |
| капуста белокачаная | 25,0 | 20,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,9 | 10,0 | | | | | |
| масло растительное | 2,5 | 2,5 | | | | | |
| Вода | | 190,0 | | | | | |
| масло сливочное | 2,5 | 2,5 | | | | | |
| морковь | 20,8 | 16,7 | | | | | |
| сметана | 5,0 | 5,0 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокачанную капусту, дольки картофеля.За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи. Суп отпускать с прокипяченной сметаной. Температура подачи 75*. Срок реализации с момента приготовления 2 часа. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: капуста, коренья, нарезаны соломкой, картофель - дольками.Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло - оранжевый Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов | | | | | | | |
| Д07ЕЯ19 Макароны изделия отварные | | | 150 | 4,13 | 1,75 | 28,38 | 158,75 |
| макаронные изделия | 56,3 | 56,3 | | | | | |
| масло сливочное | 3,8 | 3,8 | | | | | |
| масло растительное | 1,3 | 1,3 | | | | | |
| Выход готового блюда | | 150,0 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий будет 6 л воды). Макароны варят 20-25 минут до готовности. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито и заправляют растительным маслом.
Температура подачи: не менее 65*С.
Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму
Консистенция: мягкая, но упругая
Цвет: от белого до светло-кремового
Вкус и запах: свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

| ШК22005 Гуляш из курицы | | | 90 | 14,04 | 10,98 | 0,9 | 140 |
|----------------------------------|------|-------------|-----------|--------------|--------------|------------|------------|
| Гуляш из мяса кур замороженный | 64,8 | 60,0 | | | | | |
| лук репчатый | 11,9 | 10,0 | | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | | |
| масло растительное | 5,4 | 5,4 | | | | | |
| масло сливочное | 3,6 | 3,6 | | | | | |
| <i>вода</i> | | <i>20,0</i> | | | | | |
| ШКСБО Соус белый основной | | | | | | | |
| мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | | | | | |
| лук репчатый | 2,7 | 2,3 | | | | | |
| масло растительное | 1,5 | 1,5 | | | | | |
| Вода | | 35,1 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи очищают и промывают, нарезают кубиками и пассеруют. Гуляш из мяса кур дефростируют на производственных столах при комнатной температуре, промывают под проточной водой. Подготовленный куриный гуляш тушат, соединяют с пассерованными овощами и доводят до готовности. Температура подачи: не ниже 65*С. Срок реализации: не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: филе курицы и овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны в соусе
Консистенция: курицы и овощей-мягкая
Цвет: филе курицы на разрезе белого цвета
Вкус и запах: соответствует набору продуктов

| КП22008 Компот из смеси сухофруктов | | | 200 | 1 | 0,05 | 27,5 | 110 |
|--|------|--------------|------------|----------|-------------|-------------|------------|
| смесь сухофруктов | 18,0 | 18,0 | | | | | |
| сахар | 8,0 | 8,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>195,0</i> | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.
Температура подачи: не менее 14*С.
Срок реализации: 2 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты не переварены, уложены в стакан и залиты отваром
Консистенция: жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
Цвет: от светло до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов
Вкус и запах: сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов и ягод

| 0000065 Хлеб пшеничный формовой с витаминами (B1,B2,E) и железом "Свежий2" из муки пшеничной | | | 40 | 3,2 | 0,48 | 18,56 | 92,8 |
|---|------|------|-----------|------------|-------------|--------------|-------------|
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии указаниями на упаковке.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: нарезан на кусочки, не крошится
Консистенция: пористая, мягкая
Цвет: соответствует данному сорту хлеба
Вкус и запах: свежес выпеченных хлебобулочных изделий

| | | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| ШКОУ129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (B1, B2,E)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 40 | 3,24 | 5,6 | 21,2 | 102,67 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб раздают. Температура подачи 10-20*С. Срок реализации не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке. | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится | | | | | |
| Консистенция: пористая, мягкая | | | | | |
| Цвет: соответствует данному сорту хлеба | | | | | |
| Вкус и запах: свежесыпеченных хлебобулочных изделий | | | | | |
| СОЛЬИОД Соль йодированная | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| соль йодированная | 3,0 | 3,0 | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Соль добавляют непосредственно в блюдо в процессе приготовления | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Продукт без посторонних запахов и вкусов | | | | | |
| всего в Обед | 823 | 28,01 | 23,21 | 130,93 | 844,22 |
| всего в день | 1495 | 38,49 | 41,11 | 208,93 | 1355,32 |