

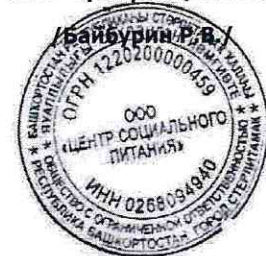
Согласовано
Руководитель _____
_____ / _____

Утверждаю
Директору ООО «СЦП»
Байбурин Р.В.



**Основное 2-х недельное меню
для пришкольного лагеря труда и отдыха
(срок реализации с 01.06.22-31.08.22)**

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

Сезон: **Весна-Лето**
Категория: **Лагерь ЦТО**
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 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 5,78 | 14,44 | 29,96 | 263 |
| Обед | | | | | | |
| 0000100 | Суп картофельный с лапшой домашней (ПФ) | 250 | 8,33 | 16,5 | 55,17 | 155 |
| ШК22001 | Плов из куриного филе | 150 | 15,4 | 15,6 | 15,2 | 230 |
| Д07ЖЗ19 | 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 678 | 33,77 | 37,48 | 132,48 | 648 |
| Всего в день | | 1 120 | 39,55 | 51,92 | 162,44 | 911 |

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 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| ШК00202 | Бутерброд с сыром | 30/10 | 6,5 | 3,6 | 18,1 | 122 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 14,3 | 10,4 | 53,93 | 358 |
| Обед | | | | | | |
| КП22048 | Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной | 250/5 | 1,64 | 4,55 | 10,95 | 91 |
| Д07ЕЯ19 | Макаронные изделия отварные | 130 | 3,57 | 1,52 | 24,59 | 138 |
| ШК00235 | Котлеты куриные с соусом томатным | 60/30 | 14,6 | 14,9 | 32 | 235 |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 758 | 26,85 | 26,4 | 132,15 | 756 |
| Всего в день | | 1 200 | 41,15 | 36,8 | 186,09 | 1 115 |

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" | 200 | 6,27 | 8,13 | 33,47 | 232 |

| | | | | | | |
|------------------------|---|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| 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 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 11,47 | 19,08 | 59,97 | 446 |
| | | Обед | | | | |
| Д07ДО19 | Суп картофельный с бобовыми и гречками | 250 | 7,5 | 4,33 | 41,67 | 250 |
| ШК22007 | Биточки мясные с соусом томатным | 60/30 | 7,5 | 7,2 | 8 | 130 |
| Д07ЕВ19 | Картофельное пюре | 130 | 2,6 | 4,01 | 17,44 | 118 |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 758 | 25,44 | 21,01 | 107,41 | 742 |
| Всего в день | | 1 200 | 36,9 | 40,09 | 167,38 | 1 188 |

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 пшённая молочная жидкая | 200 | 6,4 | 13,6 | 28 | 201 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| ШК2220С | Бутерброд с сыром | 40/10 | 8,13 | 4,5 | 22,63 | 153 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 452 | 14,73 | 18,1 | 57,13 | 381 |
| | | 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 | | 1 145 | 32,62 | 73,56 | 175,62 | 1 202 |

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 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 10,83 | 16,9 | 52,28 | 389 |
| | | Обед | | | | |
| КП22050 | Суп крестьянский с крупой (ПШЕНО) со сметаной | 250 | 6,4 | 7,79 | 13,44 | 150 |
| Д07БЖ19 | Рыба тушеная в томатном соусе с овощами | 60 | 9,47 | 4,6 | 1,87 | 87 |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 738 | 25,2 | 26,92 | 92,66 | 675 |
| Всего в день | | 1 180 | 36,03 | 43,82 | 144,95 | 1 065 |

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 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 9,57 | 16,98 | 55,47 | 403 |
| 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 | 50 | 7,8 | 6,1 | 0,5 | 78 |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 778 | 21,36 | 17,63 | 127,87 | 769 |
| Всего в день | | 1 220 | 30,93 | 34,61 | 183,34 | 1 172 |

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 | 200 | 7,6 | 6,8 | 29,33 | 209 |
| КП22003 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | | 6,5 | 27 |
| ШК00201 | Бутерброд с маслом | 30/10 | 3,1 | 8,85 | 15,5 | 144 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 10,9 | 15,65 | 51,33 | 380 |
| Обед | | | | | | |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 678 | 28,6 | 24,23 | 109,28 | 741 |
| Всего в день | | 1 120 | 39,5 | 39,88 | 160,61 | 1 122 |

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 |
| СП00065 | Хлеб "Колосок" пшеничный для детского питания | 30 | 3,2 | 1,6 | 14,1 | 84 |
| ЯСПЕЧ20 | Печенье | 20 | 0,67 | 0,33 | 6 | 28 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 452 | 8,45 | 9,62 | 39,06 | 274 |
| Обед | | | | | | |
| 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 |
| ШКПФ505 | Котлеты куриные с подливом овощным | 60/30 | 12,01 | 8,18 | 9,85 | 161 |

| | | | | | | |
|---------------------|---|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| КП22005 | Компот из свежемороженой ягоды (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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| Всего в Обед | | 778 | 28,81 | 22,45 | 105,65 | 818 |
| Всего в день | | 1 230 | 37,26 | 32,07 | 144,71 | 1 091 |

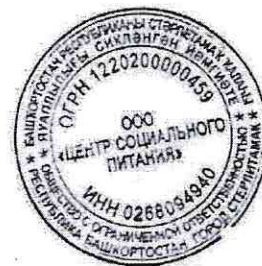
2-ая неделя/Четверг

| № 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 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 10,07 | 13,6 | 46,21 | 316 |
| Обед | | | | | | |
| 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 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 593 | 18,73 | 32,03 | 115,23 | 619 |
| Всего в день | | 1 035 | 28,8 | 45,63 | 161,43 | 935 |

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 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 2 | | | | |
| Всего в Завтрак | | 442 | 3,36 | 8,9 | 15,75 | 148 |
| Обед | | | | | | |
| 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 | 150 | 4,2 | 7,2 | 19,2 | 155 |
| КП22005 | Компот из свежемороженой ягоды (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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 90 |
| СОЛЬЙОД | Соль йодированная | 3 | | | | |
| Всего в Обед | | 678 | 13,68 | 17,22 | 70,45 | 489 |
| Всего в день | | 1 120 | 17,04 | 26,12 | 86,2 | 637 |
| Итого | | | 339,77 | 424,5 | 1 572,76 | 10 437 |
| Среднее за период | | | 33,98 | 42,45 | 157,28 | 1 044 |
| Минимальные нормативные значения | | | | | | |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Понедельник)
Лагерь ЦТО**



| 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 | | | 200 | 2,48 | 5,59 | 7,96 | 92 |
| <i>Вода</i> | 77,3 | 77,3 | | | | | |
| крупя "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 | | | | | | | |
| Крупы засыпают в кипящее молоко с водой, и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации с момента приготовления не более 2х часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму. Консистенция: жидкая Цвет – от светло-кремового до светло-серого. Вкус – с выраженным привкусом молока и сливочного масла; Запах – свойственный крупе и молоку; | | | | | | | |
| 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: свежес выпеченных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | | | 442 | 5,78 | 14,44 | 29,96 | 263 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 | | | 150 | 15,4 | 15,6 | 15,2 | 230 |
| Гуляш из мяса кур замороженный | | 53,5 | 50,0 | | | | |
| масло растительное | | 3,0 | 3,0 | | | | |
| масло растительное | | 5,0 | 5,0 | | | | |
| морковь | | 22,5 | 18,0 | | | | |
| лук репчатый | | 14,3 | 12,0 | | | | |
| крупа рисовая | | 55,0 | 55,0 | | | | |
| томат паста | | 2,0 | 2,0 | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| Д07ЖЗ19 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: свежесдобитых хлебобулочных изделий

| | | | | | |
|--|-----------|-------------|------------|--------------|--------------|
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | |

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

| | | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| СОЛЬЙОД 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 | 678 | 33,77 | 37,48 | 132,48 | 647,63 |
| всего в день | 1120 | 39,55 | 51,92 | 162,44 | 910,63 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Вторник)
Лагерь ЦТО**



| 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 | | | 200 | 7,6 | 6,8 | 29,33 | 209,33 |
| крупка кукурузная | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| <i>Вода</i> | <i>93,3</i> | <i>93,3</i> | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| Крупку 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 | | | | | | | |
| 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> | | <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 5-10мин, 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. | | | | | | | |
| 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: свежесдобленных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | 442 | 14,3 | 10,4 | 53,93 | 358,33 |
| Обед | | | | | |
| 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 5 мин. 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 10 мин, 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 | 130 | 3,58 | 1,52 | 24,59 | 137,58 |
| макаронные изделия | 48,8 | 48,8 | | | |
| масло сливочное | 3,3 | 3,3 | | | |
| масло растительное | 1,1 | 1,1 | | | |
| <i>Выход готового блюда</i> | | <i>130,0</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 макароны 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. | | | | | |
| ШК00235 Котлеты куриные с соусом томатным | 60/30 | 14,6 | 14,9 | 32 | 235 |
| масло растительное | 1,0 | 1,0 | | | |
| котлеты куриные замороженные | 1 000,0 | 1 000,0 | | | |
| ШКСОТОМ Соус томатный | | | | | |
| Вода | | 27,0 | | | |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | | | |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | | | |
| морковь | 2,3 | 2,3 | | | |
| лук репчатый | 0,8 | 0,6 | | | |
| томат паста | 4,2 | 4,2 | | | |
| мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | | | |

| | | | | | | |
|--|-------------|--------------|-------------|---------------|----------------|--|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанный маслом противень и дефrostируют при комнатной температуре. Подготовленные котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200*С градусов в течении 15 минут до золотистой корочки,затем переворачивают поварской лопаткой,и запекают с другой стороны до золотистой корочки.Затем поливают соусом томатным и тушат до готовности. Готовность котлет с соусом томатным определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем на разрезе. Температура подачи 65С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов. | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| Внешний вид: котлета уложена на блюдо, сбоку уложен гарнир Консистенция: котлеты — мягкая, сочная Цвет: котлеты — бело-серый, гарнира — свойственный гарниру Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах:продуктов, входящих в блюдо | | | | | | |
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 | |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | | |
| 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 | 758 | 26,85 | 26,4 | 132,15 | 756,22 | |
| всего в день | 1200 | 41,15 | 36,8 | 186,09 | 1114,55 | |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Среда)
Лагерь ЦТО**



| 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. | | | | | | | |
| Д07ЖГ60 Кофейный напиток на молоке | | | 200 | 2,1 | 2,1 | 11 | 70 |
| <i>Вода</i> | 150,0 | 150,0 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 2 | 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 | | | 442 | 11,47 | 19,08 | 59,97 |
| Обед | | | | | | |
| Д07ДО19 Суп картофельный с бобовыми и гречками | | | 250 | 7,5 | 4,33 | 41,67 |
| 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 | | | | | | |
| 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 (10х10) и подсушить до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Температура подачи: 70±5°С. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления. | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа горохового - светло-желтый (горчичный), фасолевого - светло-коричневый. Вкус и запах: входящих в блюдо гороху, фасоли, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | |
| ШК22007 Биточки мясные с соусом томатным | | | 60/30 | 7,5 | 7,2 | 8 |
| Биточки мясные замороженные | 1 000,0 | 1 000,0 | | | | |
| масло растительное | 0,2 | 0,2 | | | | |
| ШКСОТОМ Соус томатный | | | | | | |
| Вода | | 27,0 | | | | |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | | | | |
| масло сливочное | 1,5 | 1,5 | | | | |
| морковь | 2,3 | 2,3 | | | | |
| лук репчатый | 0,8 | 0,6 | | | | |
| томат паста | 4,2 | 4,2 | | | | |
| мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанный маслом противень и дефростируют при комнатной температуре. Подготовленные биточки запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200*С градусов в течении 15 минут до золотистой корочки, переворачивают поварской лопаткой,и запекают с другой стороны до золотистой корочки,затем поливают соусом томатным и тушат до готовности. Готовность биточков с соусом томатным определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем на разрезе. Температура подачи 65С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид:блюдо красиво и аккуратно оформлено

Цвет: характерный для данного вида продукта

Вкус и запах: соответствует набору продуктов

Консистенция: мягкая и сочная

Д07ЕВ19 Картофельное пюре

| | | | | | | | |
|----------------------|-------|-------|------------|------------|-------------|--------------|---------------|
| | | | 130 | 2,6 | 4,01 | 17,44 | 118,08 |
| Вода | 270,8 | 270,8 | | | | | |
| Выход готового блюда | | 130,0 | | | | | |
| картофель | 148,4 | 111,6 | | | | | |
| молоко | 20,6 | 19,5 | | | | | |
| масло сливочное | 4,5 | 4,5 | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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.

КП22005 Компот из свежемороженой 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

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 отпускают с вареными плодами. Температура подачи 14*С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с напитком бурого цвета.

Цвет: характерный для используемого сырья.

Консистенция: однородная, жидкая.

Вкус и запах: запах яблока и черноплодной рябины.

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: свежесдобитых хлебобулочных изделий

| | | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | |
| 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 | 758 | 25,44 | 21,01 | 107,41 | 741,72 |
| всего в день | 1200 | 36,9 | 40,09 | 167,38 | 1187,72 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Четверг)
Лагерь ЦТО**



| 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 | | | 200 | 6,4 | 13,6 | 28 | 201,33 |
| крупя пшеничная | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| молоко | 101,3 | 101,3 | | | | | |
| сахар | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| масло сливочное | 5,3 | 5,3 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>53,3</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 65С*. 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 | | | 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> | | <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 5-10мин, 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. | | | | | | | |
| ШК2220С Бутерброд с сыром | | | 40/10 | 8,13 | 4,5 | 22,63 | 153 |
| хлеб пшеничный | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | | 452 | 14,73 | 18,1 | 57,13 | 381,33 |
| 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 | | | | |

| | | | | | | | |
|--|------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют и всыпают в воду, доводят до кипения, закрывают крышкой и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Температура подачи не менее 65С*.Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | |
| 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 (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 | | | | | | | |
| 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 | | | 693 | 17,89 | 55,46 | 118,49 | 820,47 |
| всего в день | | | 1145 | 32,62 | 73,56 | 175,62 | 1201,8 |

**Технологические карты по плановому меню
(1 Неделя Пятница)
Лагерь ЦТО**



| 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 |
| Вода | 101,3 | 101,3 | | | | | |
| Масса каши | | 200,0 | | | | | |
| Выход готового блюда | | 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 | | | | | |
| Вода | | 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. | | | | | | | |
| 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | | 442 | 10,83 | 16,9 | 52,28 | 389,33 |
| Обед | | | | | | |
| КП22050 Суп крестьянский с крупой (ПШЕНО) со сметаной | | 250 | 6,4 | 7,79 | 13,44 | 150 |
| картофель | 33,3 | 25,0 | | | | |
| крупка пшеничная | 10,0 | 10,0 | | | | |
| капуста белокачанная | 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 пшеничную 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 10 мин 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, овощи, крупа-мягкие; цвет-бульон светлый, полупрозрачный; запах-овощей и крупы. | | | | | | |
| Д07БЖ19 Рыба тушеная в томатном соусе с овощами | | 60 | 9,47 | 4,6 | 1,87 | 86,67 |
| филе минтая(навага) | 55,3 | 48,7 | | | | |
| лук репчатый | 3,9 | 3,2 | | | | |
| морковь | 11,0 | 8,8 | | | | |
| томат паста | 1,6 | 1,6 | | | | |
| масло растительное | 2,0 | 2,0 | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>7,6</i> | | | | |
| 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> | <i>45,0</i> | <i>45,0</i> | | | | |
| 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> | | <i>195,0</i> | | | | | |
| 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: свежесдобитых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е) и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | | | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 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 | | | 738 | 25,2 | 26,92 | 92,66 | 675,3 |
| всего в день | | | 1180 | 36,03 | 43,82 | 144,95 | 1064,63 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Понедельник)
Лагерь ЦТО**



| 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |

| 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 | | | 442 | 9,57 | 16,98 | 55,47 | 403 |
| 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 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>190,0</i> | | | | | |
| 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 отпустить 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 | | | | | |
| <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. | | | | | | | |
| ШК22005 Гуляш из курицы | | | 50 | 7,8 | 6,1 | 0,5 | 77,78 |
| Гуляш из мяса кур замороженный | 36,0 | 33,3 | | | | | |
| лук репчатый | 6,6 | 5,6 | | | | | |
| морковь | 6,9 | 5,6 | | | | | |
| масло растительное | 3,0 | 3,0 | | | | | |
| масло сливочное | 2,0 | 2,0 | | | | | |
| <i>вода</i> | | <i>11,1</i> | | | | | |
| ШКСБО Соус белый основной | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|------|-------|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | | | | | |
| лук репчатый | 1,5 | 1,3 | | | | | |
| масло растительное | 0,8 | 0,8 | | | | | |
| Вода | | 19,5 | | | | | |
| 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 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: свежесдобитых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | | | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 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 | 778 | 21,36 | 17,63 | 127,88 | 769,16 |
| всего в день | 1220 | 30,93 | 34,61 | 183,34 | 1172,16 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Вторник)
Лагерь ЦТО**



| 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 | | | 200 | 7,6 | 6,8 | 29,33 | 209,33 |
| крупя кукурузная | 40,0 | 40,0 | | | | | |
| Вода | 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 | | | | | | | |
| 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 | | | | | |
| Вода | | 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | | | 442 | 10,9 | 15,65 | 51,33 | 380,33 |
| Обед | | | | | | | |
| Д07Д019 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 | | | | | | | |
| 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°C. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. | | | | | | | |
| Консистенция: картофель и бобовые - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. | | | | | | | |
| Цвет: супа горохового - светло-желтый (горчичный), фасолевого - светло- коричневый. | | | | | | | |
| Вкус и запах: входящих в блюдо гороху, фасоли, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | |
| ШК00105 Жаркое по-домашнему | | | 150 | 15,06 | 14,52 | 12,9 | 241,8 |
| картофель | 124,0 | 93,0 | | | | | |
| Гуляш из говядины замороженный | 57,0 | 48,0 | | | | | |
| томат паста | 3,0 | 3,0 | | | | | |
| лук репчатый | 14,3 | 12,0 | | | | | |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | | | | | |
| масло сливочное | 2,4 | 2,4 | | | | | |
| Вода | | 48,0 | | | | | |
| соль йодированная | 0,6 | 0,6 | | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски поперек волокон порционно из расчета по 2 куса на порцию, массой по 30-40 гр, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо с овощами кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, воду (продукты должны быть покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. Температура подачи не менее 65°. Время реализации не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид: кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; | | | | | | | |
| Консистенция: мягкая; | | | | | | | |
| Вкус и запах: свойственный тушеному мясу и овощам. | | | | | | | |
| КП22007 Напиток яблочный | | | 200 | 0 | 0 | 17,6 | 67 |
| яблоки | 20,5 | 18,0 | | | | | |
| сахар | 12,0 | 12,0 | | | | | |
| Вода | | 195,0 | | | | | |

| | | | | | | |
|---|------|-------------|-------------|--------------|---------------|----------------|
| <p>Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <p>Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу 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.</p> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>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</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: свежесыпеченных хлебобулочных изделий</p> | | | | | | |
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | | |
| <p>Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации</p> <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> <p>Органолептические показатели и показатели качества и безопасности</p> <p>Внешний вид: нарезан на порционные кусочки, не крошится Консистенция: пористая, мягкая Цвет: соответствует данному сорту хлеба Вкус и запах: свежесыпеченных 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 | | 678 | 28,6 | 24,23 | 109,28 | 741,43 |
| всего в день | | 1120 | 39,5 | 39,88 | 160,61 | 1121,77 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Среда)
Лагерь ЦТО**



| 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 | | | 200 | 2,48 | 5,59 | 7,96 | 92 |
| <i>Вода</i> | 77,3 | 77,3 | | | | | |
| 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; | | | | | | | |
| Д07ЖГ60 Кофейный напиток на молоке | | | 200 | 2,1 | 2,1 | 11 | 70 |
| <i>Вода</i> | 150,0 | 150,0 | | | | | |
| 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. Доводят 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 | | | | | | | |
| СП00065 Хлеб "Колосок" пшеничный для детского питания | | | 30 | 3,2 | 1,6 | 14,1 | 84 |
| хлеб пшеничный | 1,0 | 1,0 | | | | | |
| 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: свежесдобытых хлебоуточных 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. | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 2 | 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 | | | 452 | 8,45 | 9,62 | 39,06 |
| Обед | | | | | | |
| КП22033 Рассольник ленинградский с крупой перловой со сметаной | | | 250/5 | 2,17 | 5 | 15,5 |
| картофель | 116,7 | 87,5 | | | | |
| крупя перловая | 5,0 | 5,0 | | | | |
| морковь | 12,5 | 10,0 | | | | |
| лук репчатый | 12,0 | 10,1 | | | | |
| масло растительное | 5,0 | 5,0 | | | | |
| огурцы соленые | 15,0 | 15,0 | | | | |
| сметана | 5,0 | 5,0 | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>187,5</i> | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| Овощи хорошо промывают и очищают. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут сметану, пройденную термическую обработку. Температура подачи: не менее 75*С. Срок реализации блюда: не более 2 часов. | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой. Консистенция: овощей-сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: острый, с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола, овощей. | | | | | | |
| Д12ЛД19 Каша пшеничная рассыпчатая | | | 150/4 | 6,8 | 3,8 | 40 |
| крупя пшеничная | 60,0 | 60,0 | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>108,0</i> | | | | |
| масло сливочное | 4,0 | 4,0 | | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | |
| Крупы перебирают, моют и всыпают в воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Температура подачи: не менее 65*С. Срок реализации: с не более 2 часов. | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | |
| Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: желтовато-серый Вкус и запах: каши из данного вида крупы, без признаков затхлости и горечи. | | | | | | |
| ШКФ505 Котлеты куриные с подливом овощным | | | 60/30 | 12,01 | 8,18 | 9,85 |
| котлеты куриные замороженные | 1 000,0 | 1 000,0 | | | | |
| ШК100ОВ Подлив овощной | | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>25,0</i> | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------|-----|-----|--|--|--|--|
| масло растительное | 2,0 | 2,0 | | | | |
| масло сливочное | 1,0 | 1,0 | | | | |
| лук репчатый | 1,2 | 1,0 | | | | |
| томат паста | 2,0 | 2,0 | | | | |
| мука пшеничная | 1,5 | 1,5 | | | | |
| морковь очищенная | 4,0 | 4,0 | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанный маслом противень и дефростируют при комнатной температуре. Подготовленные котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200*С градусов в течении 15 минут до золотистой корочки, затем переворачивают поварской лопаткой, и запекают с другой стороны до золотистой корочки. Затем поливают готовым овощным подливом и тушат до готовности. Готовность котлет с овощным подливом определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем на разрезе. Температура подачи 65С. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: котлета уложена на блюдо, сбоку уложен гарнир
 Консистенция: котлеты — мягкая, сочная
 Цвет: котлеты — бело-серый, гарнира — свойственный гарниру
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

| | | | | | | | |
|---|------|--------------|------------|------------|-------------|-------------|-----------|
| 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 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>195,0</i> | | | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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 отпускают с вареными плодами. Температура подачи 14*С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с напитком бурого цвета.
 Цвет: характерный для используемого сырья.
 Консистенция: однородная, жидкая.
 Вкус и запах: запах яблока и черноплодной рябины.

| | | | | | | | |
|---|------|------|-----------|------------|-------------|--------------|-------------|
| 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

| | | | | | | | |
|---------------------------------|-----|-----|----------|----------|----------|----------|----------|
| 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

| | | | | | | | |
|--|------|------|-----------|-------------|------------|--------------|--------------|
| ШК00129 Хлеб ржано-пшеничный формовой с витаминами (В1, В2,Е)и железом "Свежий1" из смеси муки ржаной | | | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | | | |

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 хлебулочных изделий

| | | | | | |
|---------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| всего в Обед | 778 | 28,82 | 22,45 | 105,65 | 817,63 |
| всего в день | 1230 | 37,26 | 32,07 | 144,71 | 1091,3 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Четверг)
Лагерь ЦТО**

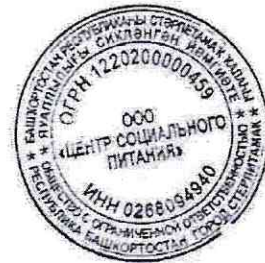


| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|--|-----------|----------|--------------|-------------------|-------------|--------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| Д07ЕФ19 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; | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | |
| КП22030 Бутерброд с сыром | | | 30/10 | 4,8 | 5,73 | 16,24 | 105 |
| хлеб пшеничный | 30,0 | 30,0 | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| СОЛЬЙОД Соль йодированная | | | 2 | 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 | | | 442 | 10,07 | 13,6 | 46,21 |
| Обед | | | | | | |
| 0000100 Суп картофельный с лапшой домашней (ПФ) | | | 250 | 8,33 | 16,5 | 55,17 |
| 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. | | | | | | |
| ДС00125 Курник домашний | | | 100 | 6,2 | 15 | 14 |
| мука пшеничная | 29,0 | 29,0 | | | | |
| яйцо | 3,0 | 2,8 | | | | |
| масло сливочное | 5,8 | 5,8 | | | | |
| молоко | 8,8 | 8,8 | | | | |
| Гуляш из мяса кур замороженный | 22,0 | 20,0 | | | | |
| лук репчатый | 6,8 | 6,0 | | | | |
| картофель | 53,3 | 40,0 | | | | |
| масло растительное | 0,4 | 0,4 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | | | |
| <p>Приготовление пресного сдобного теста: в теплую воду добавляют яйца, масло сливочное топленое, муку и замешивают тесто в течение 15- 20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут.</p> <p>Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками.</p> <p>Выпекают при температур 240-250°C в течение 25-30 мин. Температура подачи 65*С, срок реализации с момента приготовления не более 3х часов.</p> | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид - соответ.данному продукту | | | | | | | |
| 3. Запах- запеченного теста с картошкой с мясом | | | | | | | |
| 4. Цвет - золотисто-коричневатый | | | | | | | |
| 5. Консистенция -пористость мелкая,равномерная. | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| <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.</p> <p>Температура подачи: не менее 14*С.</p> <p>Срок реализации: 2 часа с момента приготовления.</p> | | | | | | | |
| 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: свежесдобных хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| СОЛЬЙОД 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 | | | 593 | 18,73 | 32,03 | 115,23 | 618,8 |
| всего в день | | | 1035 | 28,8 | 45,63 | 161,43 | 934,8 |

**Технологические карты по плановому меню
(2 Неделя Пятница)
Лагерь ЦТО**



| Наименование блюд и продуктов | Брутто, г | Нетто, г | Выход, г | Химический состав | | | |
|---|-----------|--------------|--------------|-------------------|-------------|-------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Энерг. ценность |
| Завтрак | | | | | | | |
| КП22068 Каша "Здоровье"(рис, гречка) | | | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| крупа рисовая | 15,1 | 15,1 | | | | | |
| крупа гречневая | 26,0 | 26,0 | | | | | |
| молоко | 105,3 | 105,3 | | | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>110,7</i> | | | | | |
| сахар | 2,7 | 2,7 | | | | | |
| 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 65*С. Срок реализации не более 2 часов. | | | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | | | |
| Внешний вид- зерна круп полностью разварившиеся, утратившие форму. Цвет- кремовый. Вкус и запах- без признаков затхлости и горечи. | | | | | | | |
| 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> | | <i>195,0</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 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. | | | | | | | |
| 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: свежесдобытых хлебобулочных изделий | | | | | | | |
| 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 | 442 | 3,36 | 8,9 | 15,75 | 148 |
| Обед | | | | | |
| 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 5 мин. 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 10 мин, 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. | | | | | |
| ШК10517 Куриное филе запеченное с картофелем по русски | 150 | 4,2 | 7,2 | 19,2 | 154,8 |
| Гуляш из мяса кур замороженный | 43,5 | 43,5 | | | |
| лук репчатый | 9,0 | 7,6 | | | |
| картофель | 136,0 | 102,0 | | | |
| масло растительное | 2,4 | 2,4 | | | |
| сыр | 6,1 | 6,0 | | | |
| сметана | 15,0 | 15,0 | | | |
| Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации | | | | | |
| Размороженное, подготовленное куриное филе порционировать, уложить на противень, смазанный растительным маслом. Лук очистить,- нарезать тонко полукольцами, уложить на филе. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками, положить на лук, смазать сметаной, запечь 25-30 мин. при температуре 180гр. За 5 минут до готовности посыпать тертым сыром. Температура подачи: не ниже 65С* .Срок реализации с момента приготовления не более 3 часов. | | | | | |
| Органолептические показатели и показатели качества и безопасности | | | | | |
| Внешний вид – Порционные кусочки сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны. Цвет – поверхности - золотистый, на разрезе мяса - белый. Вкус и запах – приятный, в меру соленый. Консистенция – сочная, мягкая, нежная. | | | | | |
| КП22005 Компот из свежемороженой 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 | | | |
| <i>Вода</i> | | <i>195,0</i> | | | |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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 отпускают с вареными плодами. Температура подачи 14*С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с напитком бурого цвета.
 Цвет: характерный для используемого сырья.
 Консистенция: однородная, жидкая.
 Вкус и запах: запах яблока и черноплодной рябины.

| | | | | | |
|---|-----------|------------|-------------|--------------|-------------|
| 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 | 35 | 2,84 | 4,9 | 18,55 | 89,83 |
| хлеб пшеничный | 35,0 | 35,0 | | | |

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 | 678 | 13,68 | 17,22 | 70,45 | 489,43 |
| всего в день | 1120 | 17,04 | 26,12 | 86,2 | 637,43 |

