



СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район Домский Г.В.

Уведомление о замене блюд в примерном цикличном меню завтраков, обедов и полдников для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, детей с ОВЗ, детей-инвалидов (инвалидов), детей граждан призванных на военную службу по мобилизации, на период зима-весна, для общеобразовательных организаций муниципального образования Белореченский район

На основании решения межведомственного Совета по питанию от 26.01.2023 г., протокола № 20, принято решение о замене с 30.01.2023 года на период корректировки и получения положительного экспертного заключения Белореченского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в цикличном меню следующих блюд:

БЛЮДО подлежащее замене				БЛЮДО, используемое на период* (указывается точная дата, период) корректировки меню					
неделя цикла	день недели	завтрак \обед	наименование блюда	№ технологической карты	неделя цикла	день недели	завтрак \обед	наименование блюда	№ технологической карты
1-ая неделя	вторник	обед	Суп молочный с клецками 200\30	124	1-ая неделя	вторник	обед	Суп картофельный с макаронными изделиями 200 г	103
1-ая неделя	четверг	обед	Рассольник Домашний 200 г	95	1-ая неделя	четверг	обед	Рассольник Ленинградский 200 г	96
2-ая неделя	понедельник	обед	Суп молочный с овощами 200 г	123	2-ая неделя	понедельник	обед	Суп картофельный с крупой рисовой 200 г	101
2-ая неделя	среда	обед	Суп молочный с клецками 200\30	124	2-ая неделя	среда	обед	Суп картофельный с бобовыми 200 г	102
1-ая неделя	вторник	обед	Бананы 100 г	338	2-ая неделя	вторник	обед	Мандарины 100 г	11001
2-ая неделя	понедельник	обед	Бананы 100 г	338	2-ая неделя	понедельник	обед	Мандарины 100 г	11001
2-ая неделя	пятница	обед	Бананы 100 г	338	2-ая неделя	пятница	обед	Мандарины 100 г	11001

Кивандов Александр Суренович
ИНН 2303031261
ОГРНИП 1082290001

Поставщик услуг по организации питания школьников

А.С. Кивандов

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта И000103

Суп картофельный с макаронными изделиями

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 103

Область

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель продовольственный	80	60	1,20	0,24	9,78
Макаронные изделия в\с 20 кг "Фигурные"	8	8	0,83	0,09	5,58
Морковь столовая	10	8	0,10	0,01	0,58
Лук репчатый	9,6	8	0,11	0,00	0,73
Масло растит. рафинированное	2	2	0,00	2,00	0,00
Вода питьевая	140	140	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	2	2	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		1\200	2,15	2,27	13,97
Калорийность		94			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.


А.С.Кивандов



Технологическая карта И000101

Суп картофельный с крупой(рисовой)

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 101

Область

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель продовольственный	80	60	1,20	0,24	9,78
Крупа Рис ГОСТ	8	8	0,74	0,09	5,32
Морковь столовая	10	8	0,10	0,01	0,58
Лук репчатый	9,6	8	0,11	0,00	0,73
Масло растит.рафинированное	2	2	0,00	2,00	0,00
Вода питьевая	140	140	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	2	2	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		1\200	1,58	2,17	9,69
Калорийность		69			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона - золотистый, картофеля и овощей - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, уваренный картофель.

Запах: овощей. вареной крупы.

 А.С.Кивандов



Технологическая карта П11011

Плоды и ягоды свежие (мандарины)

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. -
Номер рецепта по документу: 11011

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Мандарины	100	100	0,80	0,50	10,30
Выход блюда		1\100	0,80	0,20	25,60
Калорийность		107			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают в проточной питьевой воде.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.
Подают в креманках или на тарелках, перед подачей посыпав сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать плоды или ягоды и без сахара. Оптимальная температура подачи 12-14 С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

- Внешний вид — плоды целые, чистые, посыпаны сахаром;
- цвет — свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;
- вкус — кисловато-сладкий;
- запах — свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;
- консистенция — мягкая

А.С.Кивандов



Технологическая карта И000102

Суп картофельный с бобовыми

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Делти плюс, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 102

Область

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель продовольственный	53,4	40	0,80	0,16	6,52
Горох колотый	16,2	16	3,28	0,32	7,78
Лук репчатый	9,6	8	0,11	0,00	0,73
Морковь столовая	10	8	0,10	0,01	0,58
Петрушка свежая	2,6	2	0,03	0,02	0,21
Масло растит.рафинированное	4	4	0,00	4,00	0,00
Вода питьевая	140	140	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	2	2	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		1\200	4,39	4,22	13,23
Калорийность		118			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и лук - мелкими кубиками, петрушку мелко рубят.

Подготовленный горох варят в бульоне или воде, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчишный).

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

 А.С.Кивандов



Технологическая карта И000096 Рассольник ленинградский

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 96

Область

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель продовольственный	80	60	1,20	0,24	9,78
Крупа перловая	4	4	0,38	0,05	2,66
Морковь столовая	10	8	0,10	0,01	0,58
Лук репчатый	4,8	4	0,06	0,00	0,37
Огурцы соленые	13,4	12	0,00	0,00	0,00
Масло растит.рафинированное	4	4	0,00	4,00	0,00
Вода питьевая	150	150	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	2	2	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		1\200	1,62	4,07	9,58
Калорийность		86			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят в блюдо пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: огурцы без кожуры и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.
Консистенция: овощей - сочная; огурцы - пленка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.
Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности - желтый, цвет овощей - натуральный.
Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: огуречного рассола, овощей.

 А.С.Кивандов