

**МОБУ «Волховская средняя
общеобразовательная школа №5»**



**Тематический стол по теме:
«Детский взгляд на
правильное питание»**

Детский взгляд на правильное питание.

— Мясо лучше в
магазине покупать.
— Почему?
— Там костей
больше!

- Ты попробуй-ка,
как вкусно, будто
лист жуешь
капустный.

- А не пора ли нам
подкрепиться?

Какое же питание
считается самым
полезным?

В нашей школе знают ответ
на этот вопрос!



— А где моя котлета?
— Я её спрятал.
Я очень хорошо её спрятал.
Я её съел!

Правила правильного питания в МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №5»

Пища должна быть разнообразной.

Горячий обед нужно есть обязательно.

Нельзя есть всухомятку.

В питании все должно быть в меру.

В ежедневном рационе обязательно должны
быть свежие овощи и фрукты.



«Детский взгляд на правильное питание»



1. БОРЩ «СИБИРСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ.
2. ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА «НОВОЛАДОЖСКАЯ» С ГРУШЕЙ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ.
3. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ.
4. ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ «С КИСЕЛЬНИНСКИХ ПОЛЕЙ».
5. НАПИТОК «СОЛНЕЧНЫЙ МАНДАРИН».



— Таити-Таити!
Не были мы ни на каких Таити!
Нас и здесь неплохо кормят.

«Детский взгляд на правильное питание»

БОРЩ «СИБИРСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ.



Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	15,38	10	1,54	1
с 01.03 по 31.07	16,67	10	1,67	1
с 01.08 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.10	13,33	10	1,33	1
с 01.11 по 31.12	14,29	10	1,43	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ФАСОЛЬ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

«Детский взгляд на правильное питание»



ЩОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ «С КИСЕЛЬНИНСКИХ ПОЛЕЙ»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	236,77	153,9	23,68	15,39
с 01.03 по 31.07	256,5	153,9	25,65	15,39
с 01.08 по 31.08	192,38	153,9	19,24	15,39
с 01.09 по 31.10	205,2	153,9	20,52	15,39
с 01.11 по 31.12	219,86	153,9	21,99	15,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,44	28,44	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,82	107,82	10,78	10,78
Выход: 180				

«Детский взгляд на правильное питание»



ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА «НОВОЛАДОЖСКАЯ» С ГРУШЕЙ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, НАПИТОК «СОЛНЕЧНЫЙ МАНДАРИН»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	30	30	3	3
ЦЕДРА	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
Выход: 200				

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ "НОВОЛАДОЖСКИЙ" 9,0 % ЖИРНОСТИ	126	126	12,6	12,6
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,6	8 шт.	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,4	5,4	0,54	0,54
ГРУША	45	40,5	4,5	4,05
Выход: 180/20				

Технологические карты

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80 БОРЩ " СИБИРСКИЙ" СО СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ " СИБИРСКИЙ" СО СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ " СИБИРСКИЙ" СО СМЕТАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
СВЕКЛА	0	0	0	0
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ	0	0	0	0
с 01.01 по 29.02	15,38	10	1,54	1
с 01.03 по 31.07	16,67	10	1,67	1
с 01.08 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.10	13,33	10	1,33	1
с 01.11 по 31.12	14,29	10	1,43	1
МОРКОВЬ	0	0	0	0
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ФАСОЛЬ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,18	0,18	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

Свеклу для борща готовят двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припущивают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие капли масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; фрикаделек мясных — плотная, мягкая; капусты — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,59	В1, мг	0,09	Ca, мг	52,84
Жиры, г	3,52	C, мг	7,94	Mg, мг	29,97
Углеводы, г	15,41	A, мг	0,23	P, мг	82,10
Энергетическая ценность, ккал	109,09	E, мг	0,28	Fe, мг	1,55
		D, мкг	0,06	K, мг	384,04
		B2, мг	0,08	I, мкг	4,97
				F, мг	0,02
				Se, мг	0

Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "НОВОЛАДОЖСКАЯ" С ГРУШЕЙ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "НОВОЛАДОЖСКАЯ" С ГРУШЕЙ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "НОВОЛАДОЖСКАЯ" С ГРУШЕЙ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ "НОВОЛАДОЖСКИЙ" 9,0 % ЖИРНОСТИ	126	126	12,6	12,6
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,6	8 шт.	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,4	5,4	0,54	0,54
ГРУША	45	40,5	4,5	4,05
Выход: 180/20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.". Разработано для школьного питания ООО "ПЕРСПЕКТИВА", санитарные нормы и правила и технологическими рекомендациями.

Творог протирают, крупу промывают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крутой, яйцами, грушей, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленный;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,98	В1, мг	0,05	Ca, мг	76,32
Жиры, г	17,69	C, мг	0,90	Mg, мг	17,90
Углеводы, г	36,78	A, мг	0,03	P, мг	79,14
Энергетическая ценность, ккал	418,12	E, мг	2,01	Fe, мг	1,37
		D, мкг	0,09	K, мг	176,62
				I, мкг	3,02
				F, мг	0,01

Технологические карты



Директор ООО "ПЕРСПЕКТИВА"
Смирнов А.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346
НАПИТОК "СОЛНЕЧНЫЙ МАНДАРИН"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК "СОЛНЕЧНЫЙ МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК "СОЛНЕЧНЫЙ МАНДАРИН", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	30	30	3	3
ЦЕДРА	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Мопильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛти принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Апельсины или мандарины моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Компот откупают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками
Консистенция: citrusовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5
Цвет: оранжевый
Вкус: апельсины или мандарины, сладкий
Запах: апельсины или мандарины

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39	В1, мг	0,02	Са, мг	21,36
Жиры, г	0,1	С, мг	7,6	Мg, мг	6,08
Углеводы, г	32,68	А, мг	0,01	Р, мг	7,65
Энергетическая ценность, ккал	134,54	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,05
		Д, мкг	0	К, мг	78,78
		В2, мг	0,02	І, мкг	0
				F, мг	0,07
				Se, мг	0

Зав. производством

Директор ООО "ПЕРСПЕКТИВА"
Смирнов А.В.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ "С КИСЕЛЫМИ ПОЛЕЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ "С КИСЕЛЫМИ ПОЛЕЯ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ "С КИСЕЛЫМИ ПОЛЕЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	236,77	153,9	23,68	15,39
с 01.03 по 31.07	256,5	153,9	25,65	15,39
с 01.08 по 31.08	192,38	153,9	19,24	15,39
с 01.09 по 31.10	205,2	153,9	20,52	15,39
с 01.11 по 31.12	219,86	153,9	21,99	15,39
МЯСКО-НАСТЕР 2,5% ЖИРНОСТИ	28,44	28,44	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,82	107,82	10,78	10,78
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС
Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Мопильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛти принт, 2011.-544с.".
Урожай картофеля для школьного питания ООО "ПЕРСПЕКТИВА", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями. Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протертого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет густым, что резко ухудшит его вкус и внешний вид. В горячей протертой картофель, испарившись лишняя влага, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренносоленый, нежный.
Запах: свежепротертого картофеля с привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82	В1, мг	0,15	Са, мг	53,84
Жиры, г	6,33	С, мг	12,46	Мg, мг	36,37
Углеводы, г	25,72	А, мг	0,05	Р, мг	102,99
Энергетическая ценность, ккал	175,56	Е, мг	0,29	Fe, мг	1,47
		Д, мкг	0,09	К, мг	917,10
		В2, мг	0,13	І, мкг	10,28
				F, мг	0,05
				Se, мг	0

Зав. производством

Спасибо!!!

