

Согласовано  
Руководитель учреждения \_\_\_\_\_



Директор ООО "Гарант" \_\_\_\_\_  
И. В. Валиев

МЕНЮ (35,00 РУБЛЕЙ)

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецептур	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г		Углевод. б, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	Ca, мг	K, мг	I, мкг	F, мг	Se, мг							
Обед																										
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ФАРШЕМ	190	11,49	8,62	23,75	233,77	0,15	12,08	0,39	3,85	0,00	0,14	45,32	135,47	1,89	35,67	937,92	10,75	0,07	0,00	133	2008					
	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,17	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011					
ЧАЙ С САХАРОМ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,88	0,00	0,00		2008					
ХЛЕБ РЖАНОЙ	420	11,75	10,71	41,51	315,51	0,20	12,10	0,39	4,51	0,00	0,17	54,75	165,28	3,46	51,24	991,85	12,43	0,07	0,00							
Итого за прием пищи:		11,75	10,71	41,51	315,51	0,20	12,10	0,39	4,51	0,00	0,17	54,75	165,28	3,46	51,24	991,85	12,43	0,07	0,00							
Всего за день:		11,75	10,71	41,51	315,51	0,20	12,10	0,39	4,51	0,00	0,17	54,75	165,28	3,46	51,24	991,85	12,43	0,07	0,00							

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мг	F, мг	Se, мг								
Обед																											
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРИЦЕЙ	200/12	5,34	3,03	4,47	76,51	0,03	6,75	0,10	1,43	0,00	0,04	13,50	39,61	0,69	32,10	184,34	2,93	0,03	0,00	88	2011						
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,00	0,14	10,03	41,55	0,00	0,82	0,00	0,00	0,00	0,01	4,27	4,70	0,42	12,11	21,44	0,00	0,00	0,00	377	2011						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008						
Итого за прием пищи:	442	5,60	5,16	27,22	181,25	0,08	7,57	0,10	2,09	0,00	0,07	23,47	70,41	2,31	49,61	246,58	4,61	0,03	0,00								
Всего за день:		5,60	5,16	27,22	181,25	0,08	7,57	0,10	2,09	0,00	0,07	23,47	70,41	2,31	49,61	246,58	4,61	0,03	0,00								

## 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецеп-туры	Сборник рецептур			
		Жиры, г	Белки, г		Углевод ы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	K, мг			I, мкг	F, мг	Se, мг
Обед																					
СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛКАМИ	200/12	4,17	6,30	15,88	126,40	0,15	3,73	0,15	2,88	0,00	0,06	29,27	78,53	1,72	37,45	410,40	4,53	0,03	0,00	104 ГП	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,18	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008
Итого за прием пищи:	442	4,43	8,39	33,64	208,14	0,20	3,75	0,15	3,54	0,00	0,09	38,70	108,34	3,29	53,03	484,33	6,21	0,03	0,00		
Всего за день:		4,43	8,39	33,64	208,14	0,20	3,75	0,15	3,54	0,00	0,09	38,70	108,34	3,29	53,03	484,33	6,21	0,03	0,00		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецеп-туры	Сборник рецептур		
		Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мкг			F, мг	Se, мг
Обед																					
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	4,51	6,46	39,48	224,46	0,11	0,00	0,00	1,55	0,00	0,04	27,90	64,21	1,15	37,78	107,25	0,40	0,01	0,01	202,1	2011
КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ	60	1,84	8,27	4,49	66,10	0,03	0,08	5,34	0,27	0,15	0,03	8,08	56,31	0,65	8,81	86,89	2,34	0,00	0,01	287	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,18	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011
ХЛЕБ РУКАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008
Итого за прием пищи:	460	6,61	16,82	61,73	372,30	0,19	0,10	5,34	2,48	0,15	0,10	45,41	150,33	3,37	62,17	247,07	4,42	0,01	0,02		
Всего за день:		6,61	16,82	61,73	372,30	0,19	0,10	5,34	2,48	0,15	0,10	45,41	150,33	3,37	62,17	247,07	4,42	0,01	0,02		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Углевода бл, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецен- туры	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г			В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мкг	F, мг	Se, мг								
Обед																											
ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	170	4,35	3,51	24,15	150,22	0,14	11,76	0,03	0,23	0,06	0,11	34,01	94,78	1,37	46,97	862,37	9,63	0,04	0,00	312	2011						
ОРИЗАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60/30	5,67	6,79	4,01	93,20	0,04	1,02	0,02	2,41	0,08	0,05	19,43	83,68	0,65	24,10	195,29	53,45	0,20	0,01	240	2011						
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,00	0,14	10,03	41,55	0,00	0,82	0,00	0,00	0,00	0,01	4,27	4,70	0,42	12,11	21,44	0,00	0,00	0,00	377	2011						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008						
Итого за прием пищи:	490	10,28	12,43	50,91	346,16	0,23	13,60	0,05	3,30	0,14	0,19	63,41	209,26	3,64	88,58	1 119,90	64,76	0,24	0,01								
Всего за день:		10,28	12,43	50,91	346,16	0,23	13,60	0,05	3,30	0,14	0,19	63,41	209,26	3,64	88,58	1 119,90	64,76	0,24	0,01								

## 6 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецеп-туры	Сборник рецептур			
		Жиры, г	Белки, г		Углевод б <sub>г</sub> , г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг			І, мкг	Ғ, мг	Se, мг
Обед																					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	200/12	5,32	3,89	11,51	109,65	0,05	2,10	0,18	1,37	0,00	0,05	16,78	49,15	0,75	28,78	182,67	2,63	0,03	0,00	112	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,19	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011
ХЛЕБ РУКАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008
Итого за прием пищи:	442	5,58	5,98	29,27	191,39	0,10	2,12	0,18	2,03	0,00	0,08	26,21	78,96	2,32	44,37	236,60	4,31	0,03	0,00		
Всего за день:		5,58	5,98	29,27	191,39	0,10	2,12	0,18	2,03	0,00	0,08	26,21	78,96	2,32	44,37	236,60	4,31	0,03	0,00		



## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								№ рецептур	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевод, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мкг	F, мг	Se, мг						
Обед																									
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190	10,41	17,95	18,42	236,94	0,15	8,68	11,23	3,27	0,30	0,13	38,23	164,47	2,16	35,25	741,65	10,77	0,04	0,01	289	2011				
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,19	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008				
Итого за прием пищи:	420	10,67	20,04	36,18	318,68	0,20	8,70	11,23	3,93	0,30	0,16	48,66	194,28	3,73	50,84	795,58	12,45	0,04	0,01						
Всего за день:		10,67	20,04	36,18	318,68	0,20	8,70	11,23	3,93	0,30	0,16	48,66	194,28	3,73	50,84	795,58	12,45	0,04	0,01						

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур			
		Жиры, г	Белки, г		Углевод.ы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	K, мг			I, мкг	F, мг	Se, мг
Обед																					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С КУРИЦЕЙ	200/12	5,32	3,89	11,51	109,65	0,05	2,10	0,18	1,37	0,00	0,05	16,78	49,15	0,75	28,78	182,67	2,63	0,03	0,00	112	2011
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,00	0,14	10,03	41,55	0,00	0,82	0,00	0,00	0,00	0,01	4,70	4,00	0,42	12,13	21,44	0,00	0,00	0,00	377	2011
ХЛЕБ РУКАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008
Итого за прием пищи:	442	5,58	6,02	34,26	212,39	0,10	2,92	0,18	2,03	0,00	0,08	26,76	79,95	2,37	46,31	244,91	4,31	0,03	0,00		
Всего за день:		5,58	6,02	34,26	212,39	0,10	2,92	0,18	2,03	0,00	0,08	26,76	79,95	2,37	46,31	244,91	4,31	0,03	0,00		



9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевод ы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	K, мг	I, мкг	F, мг	Se, мг								
Обед																											
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	4,51	6,46	39,48	224,46	0,11	0,00	0,00	1,55	0,00	0,04	27,90	64,21	1,15	37,78	107,25	0,40	0,01	0,01	202,1	2011						
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	60	7,06	10,78	9,51	142,90	0,06	0,00	6,42	2,45	0,18	0,04	15,53	87,12	1,23	14,85	120,65	2,81	0,00	0,01	295	2011						
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,17	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011						
ХЛЕБ РУЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008						
Итого за прием пищи:	460	11,83	19,33	66,75	449,10	0,22	0,02	6,42	4,66	0,18	0,11	52,86	181,14	3,95	68,20	281,83	4,89	0,01	0,02								
Всего за день:		11,83	19,33	66,75	449,10	0,22	0,02	6,42	4,66	0,18	0,11	52,86	181,14	3,95	68,20	281,83	4,89	0,01	0,02								

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецептур	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевода, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	K, мг	I, мкг	F, мг	Se, мг								
Обед																											
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ	170	3,71	5,00	22,62	143,66	0,14	0,00	0,01	2,78	0,05	0,07	74,88	110,63	2,60	16,81	156,00	1,50	0,01	0,00	324	2008						
ГРУДИ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК	100	9,70	16,93	3,52	166,19	0,06	0,96	11,63	2,85	0,32	0,07	16,47	115,72	1,26	21,73	209,17	5,83	0,00	0,01	280	2008						
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,18	13,13	0,00	0,00	0,00	376	2011						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008						
Итого за прием пищи:	500	13,67	24,02	43,90	391,59	0,25	0,98	11,64	6,29	0,37	0,17	100,78	256,16	5,43	54,12	419,10	9,01	0,01	0,01								
Всего за день:		13,67	24,02	43,90	391,59	0,25	0,98	11,64	6,29	0,37	0,17	100,78	256,16	5,43	54,12	419,10	9,01	0,01	0,01								

11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевод ы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мкг	Ғ, мг	Se, мг								
Обед																											
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	4,51	6,46	39,48	224,46	0,11	0,00	0,00	1,55	0,00	0,04	27,90	64,21	1,15	37,78	107,25	0,40	0,01	0,01	202,1	2011						
КОТЛЕТА МЯСНАЯ С СОУСОМ	60	6,90	9,30	9,23	136,29	0,05	0,20	0,00	1,48	0,00	0,07	20,02	95,66	1,09	12,99	184,68	3,45	0,03	0,00	270	2011						
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	185/10/5	0,00	0,14	10,03	41,55	0,00	0,82	0,00	0,00	0,00	0,01	4,27	4,70	0,42	12,11	21,44	0,00	0,00	0,00	377	2011						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00		2008						
Итого за прием пищи:	460	11,67	17,89	71,46	463,49	0,21	1,02	0,00	3,69	0,00	0,14	57,89	190,67	3,86	68,28	354,17	5,53	0,04	0,01								
Всего за день:		11,67	17,89	71,46	463,49	0,21	1,02	0,00	3,69	0,00	0,14	57,89	190,67	3,86	68,28	354,17	5,53	0,04	0,01								

12 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Жиры, г	Белки, г	Углевод ы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	Ca, мг	К, мг	І, мкг	F, мг	Se, мг								
Обед																											
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/12	2,90	4,60	16,72	111,31	0,10	7,68	1,89	1,09	0,05	0,07	26,61	73,96	1,20	28,34	568,22	6,08	0,03	0,00						77	2012	
ЧАЙ С САХАРОМ	195/5	0,00	0,10	5,04	20,55	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01	3,73	3,71	0,37	10,18	13,13	0,00	0,00	0,00						376	2011	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,26	1,99	12,72	61,19	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,70	26,10	1,20	5,40	40,80	1,68	0,00	0,00							2008	
Итого за прием пищи:	442	3,16	6,69	34,48	193,06	0,15	7,70	1,89	1,75	0,05	0,10	36,04	103,77	2,77	43,92	622,15	7,76	0,03	0,00								
Всего за день:		3,16	6,69	34,48	193,06	0,15	7,70	1,89	1,75	0,05	0,10	36,04	103,77	2,77	43,92	622,15	7,76	0,03	0,00								



Утверждаю

Директор

Балеев Ильдус Ирекович/

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104 ГП  
СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ООО "Гарант продукт+".

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда " СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия 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	62,15	40,4	6,22	4,04
с 01.03 по 31.07	67,33	40,4	6,73	4,04
с 01.08 по 31.08	50,5	40,4	5,05	4,04
с 01.09 по 31.10	53,87	40,4	5,39	4,04
с 01.11 по 31.12	57,71	40,4	5,77	4,04
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,93	7,5	0,89	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		12		1,2
ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО	9,1	9,1	0,91	0,91
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200/12				

**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. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Масса гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г.

Примечание:

1. 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.
3. 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.
4. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. 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.
5. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
6. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

фрикадельки мясные

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин

В случае отсутствия необходимого соуса или гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников одинаковы.

## 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: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты), горох (кроме лушеного) - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель - мягкие; горох лушенный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа; фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: бульона - светло-желтый (горчишный) - супа горохового;

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп

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:**

Жиры, г	4,18
Белки, г	6,33
Углеводы, г	15,89
Энергетическая ценность, ккал	126,42

В1, мг	0,15
С, мг	3,73
А, мг	0,15
Е, мг	2,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Mg, мг	29,28
P, мг	78,54
Fe, мг	1,73
Ca, мг	37,48
K, мг	410,40
I, мкг	4,54
F, мг	0,02
Se, мг	0,00