

«Утверждаю»  
Исполнительный директор  
НИ СРО «АПСПОЗ»  
Углов С.Ю.



**Инструкция по особенностям технологии приготовления и раздачи блюд, предназначенных для питания детей по «Примерному 24 – дневному меню для обучающихся в 1 – 4 и 5 – 11 классах в общеобразовательных учреждениях».**

Наименование блюда	День по меню, номер технологической карты	Особенности технологии приготовления	Особенности раздачи блюд
Говядина отварная	ТК №120509, 120510	Порция готового отварного мяса - нарезанное поперек волокон отварное мясо по 2 – 3 кусочка на порцию	-
Говядина тушеная с черносливом	ТК № 120513, 120514	-	Блюдо порционируется рядом с гарниром
Гуляш	ТК № 120507, 102508	-	Блюдо порционируется рядом с гарниром
Бефстроганов	ТК № 120505, 120506	-	Блюдо порционируется рядом с гарниром
Гуляш из мяса птицы	ТК № 120601, 120602	-	Блюдо порционируется рядом с гарниром
Шницель рубленый куриный	ТК № 120615, 120616	На одну порцию необходимо изготавливать 2 шницеля по 50г	-
Изделия колбасные вареные (сардельки)	ТК № 120502	Блюдо рекомендуется заменять на «Изделия колбасные вареные (сосиски)» по согласованию с заказчиком (согласно приложению к меню)	
Голубцы ленивые	ТК № 120542, 120543	Блюдо рекомендуется заменять на «соус карбонара с изделиями макаронными отварными (спагетти)» или «курицу по-тайски с рисом отварным» по согласованию с заказчиком (согласно приложению к меню). При использовании замен не допускать повторов блюд в течении 2 дней (необходимо оформлять замены гарниров уведомительным письмом)	
Печень тушеная (говяжья)	ТК № 120515, 120516	- печень тушеную перекалывают в посуду, заливают соусом сметанным,	Печень тушеную с соусом сметанным порционировать рядом с гарниром
Соус сметанный	ТК № 140106, 140107	перемешивают и разогревают до температуры в толще продукта 85°С.	
Соус томатный (к говядине)	ТК № 140101,	-	Соус порционируется рядом со

отварной)	140102		вторым блюдом и гарниром
Соус шоколадный	ТК № 140202	- Использование только соуса производства фабрики «Конкорд» либо замена по приложению к меню (по согласованию с заказчиком) на соус ягодный или джем.	Соус порционируется рядом с сырниками, запеканками. По согласованию с образовательными учреждениями допускается выдача соуса в соусниках
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	ТК № 140201	-	Молоко сгущенное порционируется рядом с сырниками, запеканками
Соус ягодный	ТК № 140203, 140204	-	Соус порционируется рядом с сырниками, запеканками
Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком	ТК № 120215	Молоко прокипятить 90-110°C, охладить до температуры 70°C, согласно технологической карты.	Блюдо необходимо соединять с молоком непосредственно перед приемом пищи порционно, во избежание чрезмерного размокания сладких фигурных изделий, хлопьев и круп.
Рагу из овощей	ТК № 130203, 130204	В блюде необходимо выдерживать единообразие нарезки овощей, предпочтительная нарезка – кубиком. Размер кубика картофеля не более 2х2 см, моркови – не более 1х1 см.	-
Суп картофельный с фасолью	ТК № 110309, 110310	Перед варкой фасоль замачивают в холодной воде на 5 – 8 часов. Фасоль отваривают в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении в течении 1 – 2 часов. По окончании варки отвар сливают. Фасоль отварную необходимо закладывать в бульон и/или воду без отвара, в котором она варилась.	К блюду необходимо на раздаче предусмотреть наличие зелени (петрушки).
Бульон куриный с яйцом сваренным вкрутую	ТК № 110501, 110502, 120304	Блюдо рекомендуется заменять на «щи из свежей капусты» по согласованию с заказчиком (согласно приложению к меню)	
Напиток морковный	ТК № 160235	Блюдо рекомендуется заменять на «напиток из плодов сухих» по согласованию с заказчиком (согласно приложению к меню)	