

Нижевартовский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Аганская общеобразовательная средняя школа»

*Всероссийский конкурс  
Номинация «Лучшая столовая сельской школы 2023 года»*



ИВА

ИТА



КАНКЭЛИ



ЕСЛИ ХОЧЕШЬ БЫТЬ ЗДОРОВЫМ,  
БОДРЫМ, УМНЫМ, И ВЕСЕЛЫМ,  
ЕШЬ ПОВОЛЬШЕ ОВОЩЕЙ,  
ФРУКТОВ, КАШЕК И БОРЩЕЙ!



# Меню комплекса школьного обеда с приготовлением блюд традиционной национальной кухни коренных малочисленных народов Севера



УТВЕРЖДАЮ:  
директор школы:  
Ю.И. Чухрай  
23.04.2023

УТВЕРЖДАЮ:  
директор школы:



Ю.И. Чухрай  
23.04.2023

## Меню приготавливаемых блюд

на 24.04.2023

Возрастная категория: 7-11 лет

## Меню приготавливаемых блюд

на 24.04.2023

Возрастная категория: 12 и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Обед	салат нарезка разноцветный	100	1,2	0,2	4,2	22,5	ТК№378/23
	суп пюре из зеленого горошка и шпината	10	17,6	26,8	10,3	347,6	ТК №382/23
	стейк из горбуши	100	27,3	12,1	4,9	238,1	ТК3 381/23
	пюре картофельное запеченное	200	4,4	9,1	32,0	228,4	ТК№ 380/23
	соус брусничный	30	0,2	0,1	6,8	29,0	ТК№379/23
	напиток вишневый	200	0,2	0,1	14,2	59,1	ТК№377/23
	десерт фруктовый	150	2,9	4,9	17,2	123,1	ТК№3796/23
<b>Итого за обед</b>		<b>790</b>	<b>53,7</b>	<b>53,2</b>	<b>89,5</b>	<b>1048</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Угле воды	
Обед	салат нарезка разноцветный	100	1,2	0,2	4,2	22,5
	суп пюре из зеленого горошка и шпината	10	17,6	26,8	10,3	347,6
	стейк из горбуши	100	27,3	12,1	4,9	238,1
	пюре картофельное запеченное	200	4,4	9,1	32,0	228,4
	соус брусничный	30	0,2	0,1	6,8	29,0
	напиток вишневый	200	0,2	0,1	14,2	59,1
	десерт фруктовый	150	2,9	4,9	17,2	123,1
<b>Итого</b>		<b>790</b>	<b>53,7</b>	<b>53,2</b>	<b>89,5</b>	<b>1048</b>

Шеф-повар

К.В.Тыличина

Медицинская сестра

С.А.Малькова

Шеф-повар

К.В.Тыличина

Медицинская сестра

С.А.Малькова

# САЛАТ-НАРЕЗКА разноцветный

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 378/23

Наименование изделия: САЛАТ - НАРЕЗКА разноцветный

Номер рецептуры: ТК № 378/23

Наименование сборника рецептур: Контрольная проработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ разноцветный	66,67	50	6,67	5
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,26	25	2,53	2,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	25,26	25	2,53	2,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,58	1,5	0,16	0,15
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,17	B1, мг	0,07	Ca, мг*	16,82
Жиры, г	0,16	C, мг	72,75	Mg, мг	13,14
Углеводы, г	4,16	A, мг	2,65	P, мг*	26,19
Энергичность, ккал	22,51	E, мг	0,50	Fe, мг*	0,65
		D, мкг	0,00	Zn, мг*	0,22
		B2, мг	0,08	Na, мг*	4,16
		B12, мкг	0,00	K, мг*	196,61
				I, мкг*	2,72
				F, мг*	0,02
				Se, мг*	0,00

### Технология приготовления:

Перец должен быть свежим, целым, чистым, без механических повреждений, без признаков плесени.  
Перец, томаты и зелень обрабатывают согласно "Инструкции по обработке овощей и фруктов", "Инструкции по обработке зелени".  
Подготовленные перцы нарезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью, затем нарезают соломкой. Томаты нарезают дольками, если используются томаты-черри, то в зависимости от размеров томатов - нарезают на половинки, дольки или ломтики.  
Нарезанные овощи аккуратно перемешивают и укладывают горкой в салатник или порционную тарелку.

### Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку или салатник.  
Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0293-21

п. 11.6.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незавяленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±1- 2°C.

Хранение завяленных салатов не допускается.

п. 7.2.13.

В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая, овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - нарезанные соломкой, дольками или ломтиками.

Консистенция - овощей плотная, упругая, хрустящая.

Цвет - в зависимости от сорта и зрелости - от зеленого, желтого до красного.

Вкус и запах - свежих овощей, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.

Шеф-повар

*Елена* Тыличина К. В.

Инженер-технолог

*А.В.* Вышемирская А.В.



# СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И ШПИНАТА

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 382/23

Наименование изделия: **СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И ШПИНАТА**

Номер рецептуры: **ТК № 382/23**

Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК</b>		<b>150</b>		<b>15</b>
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	79	55,3	7,9	5,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
ЛУЖ РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
МОРКОВЬ	3,7	2,8	0,37	0,28
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0 шт.	0	0 шт.	0
МОРКОВЬ	3,6	2,7	0,36	0,27
<b>ПТИЦА ОТВАРНАЯ (для первых блюд)</b>		<b>20</b>		<b>2</b>
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	38	25,2	3,8	2,52
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ (свежемороженый)	35	35	3,5	3,5
СЛИВКИ ПАСТЕР. 20% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
<b>ШПИНАТ свежемороженый</b>	15	15	1,5	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУЖ РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (72,5%)	4,5	4,5	0,45	0,45
<b>Выход: 200/20</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,60	В1, мг	0,14	Св, мг	84,10
Жиры, г	26,81	С, мг	5,96	Mg, мг	47,52
Углеводы, г	10,26	А, мг	12,59	P, мг	196,04
Энерг/Ценность, ккал	347,56	Е, мг	2,28	Fe, мг	2,40
		Д, мкг	0,10	Zn, мг	2,07
		В2, мг	0,22	Na, мг	1 152,97
		В12, мкг	0,57	K, мг	539,36
				l, мкг	114,84
				F, мг	0,12
				Se, мг	0,01



# СТЕЙК ИЗ ГОРБУШИ

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 381/23

Наименование изделия: **СТЕЙК ИЗ ГОРБУШИ**  
 Номер рецептуры: **ТК № 381/23**  
 Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	179,1	120	17,91	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШГ.)	0,5 шт.	20	50 шт.	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ для жарки	2,31	2,31	0,23	0,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ на смазку листов	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	27,28	B1, мг	0,20	Ca, мг	36,47
Жиры, г	12,11	C, мг	0,28	Mg, мг	41,43
Углеводы, г	4,90	A, мг	0,05	P, мг	272,35
Энергичность, ккал	238,14	E, мг	1,50	Fe, мг	1,68
		D, мкг	0,45	Zn, мг	1,06
		B2, мг	0,23	Na, мг	366,81
		B12, мкг	0,10	K, мг	444,02
				I, мкг	86,73
				F, мг	0,46
				Se, мг	0,06

### Технология приготовления:

Рыбу дефростируют согласно инструкции "Порядок дефростации мясной и рыбной продукции".  
 Подготовленную рыбу нарезают на стейки, с кожей без костей, посыпают солью, смачивают в яйце, панируют в сухарях.  
 Предварительно подготовленную рыбу обжаривают с двух сторон на сковороде до румяной корочки. Затем выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу до готовности 12-15 минут (время тепловой обработки зависит от массы п/ф).

### Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске стейк рыбы аккуратно укладывают на тарелку, поливают соусом и гарнируют.  
 Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

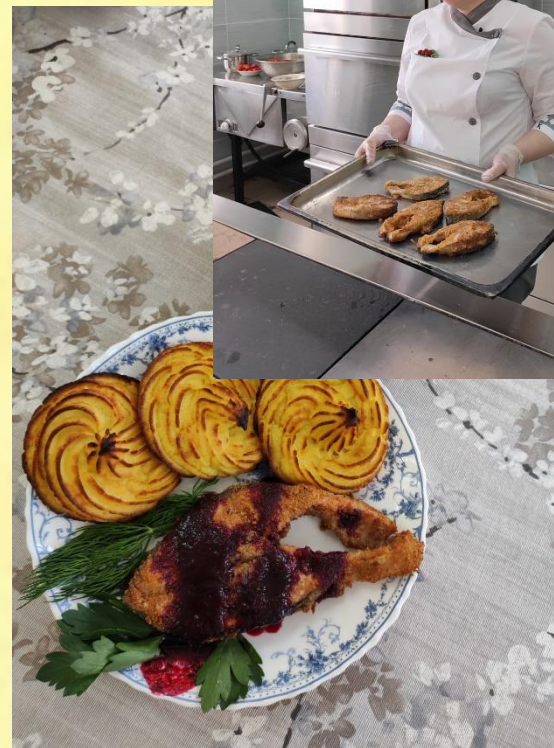
Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуются реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — стейк овальной формы, аккуратно уложен рядом с гарниром и полит соусом
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе серо-розовый
- вкус - приятный, в меру соленый, характерный для данного вида рыбы
- запах - характерный для данного вида рыбы
- консистенция - сочная, нежная, стейк сохранил форму

Шеф-повар  Тылчина К. В.

Инженер-технолог  Вышемирская А.В.



# ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ запеченное

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 380/23

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ запеченное

Номер рецептуры: ТК № 380/23

Наименование сборника рецептур: Контрольная проработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	307,69	200	30,77	20
с 01.03 по 31.07	333,33	200	33,33	20
с 01.08 по 31.08	250	200	25	20
с 01.09 по 31.10	266,67	200	26,67	20
с 01.11 по 31.12	285,71	200	28,57	20
МОЛОКО ПАСТЕР. 3.2% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,33	1,33	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (72,5%)	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛЕНЧНОЕ на смазку листов	3	3	0,3	0,3
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,36	B1, мг	0,18	Ca, мг	38,58
Жиры, г	9,08	C, мг	10,29	Mg, мг	42,61
Углеводы, г	32,01	A, мг	1,69	P, мг	115,85
Энергетичность, ккал	228,36	E, мг	1,53	Fe, мг	1,65
		D, мкг	0,09	Zn, мг	0,79
		B2, мг	0,14	Na, мг	502,98
		B12, мкг	0,00	K, мг	1 126,59
				I, мкг	63,62
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Картофель предварительно моют щеткой, очищают и вновь промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля (мелкий) или разрезанный на части (крупный), закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля.

После доведения до готовности отвар сливают, картофель обсушивают, для чего посуду закрывают крышкой и оставляют на менее горячем участке плиты на 2-3 мин.

Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и часть растопленного и доведенного до кипения масла сливочного. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Затем смесь через кондитерский мешок отсаживают на смазанный маслом лист или противень, образуют оставшейся частью пропеченного сливочного масла и запекают в духовке при температуре 200-220° С в течение 5-7 минут (время запекания зависит от массы горстки пюре).

### Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, сбоку от основного горячего блюда. Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуются реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочек непротертого картофеля и черных пятен, сохранившие форму отсадки, с аккуратным запеченным узором;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, с ароматом молока и сливочного масла;
- консистенция — пыльная, густая, однородная.

Шеф-повар  Тыличина К. В.

Инженер-технолог  Вышемирская А. В.



# СОУС БРУСНИЧНЫЙ

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 379/23

Наименование изделия: СОУС БРУСНИЧНЫЙ  
 Номер рецептуры: ТК № 379/23  
 Наименование сборника рецептур: Контрольная проработка

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРУСНИКА	25,51	25	2,55	2,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 30</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,00	Са, мг	7,83
Жиры, г	0,11	С, мг	0,66	Мg, мг	1,87
Углеводы, г	6,83	А, мг	0,00	Р, мг	3,74
Энергичность, ккал	28,99	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мг	0,00	Zn, мг	0,00
		В12, мг	0,01	Na, мг	111,41
		В12, мкг	0,00	К, мг	22,12
				Li, мкг	11,83
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Замороженные ягоды выкладывают в дуршлаг, промывают холодной проточной водой, при этом перемешивая ягоды. Затем плоды перебирают, моют и отжимают сок. Мяку заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар, соль, лимонную кислоту, вновь доводят до кипения и уваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

### Правила оформления, подачи блюд:

Соус брусничный подают к горячим вторым блюдам или десертам. Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п.8.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки  
 Консистенция: вязкая, эластичная  
 Цвет: от красного до темно-бордового  
 Вкус: кисло-сладкий, насыщенный, свойственному виду ягод  
 Запах: бруснички

Шеф-повар  Тыличина К. В.

Инженер-технолог  Вышемирская А. В.



# НАПИТОК ВИШНЕВЫЙ

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 377/23

Наименование изделия: **НАПИТОК ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 377/23**

Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИШНЯ	28,41	25	2,94	2,5
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
<b>Выход: 200</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	B1, мг	0,01	Ca, мг	16,78
Жиры, г	0,05	C, мг	1,50	Mg, мг	7,88
Углеводы, г	14,19	A, мг	0,01	P, мг	6,75
Энергетичность, ккал	59,07	E, мг	0,08	Fe, мг	0,16
		П, мкг	0,00	Zn, мг	0,04
		B2, мг	0,01	Na, мг	6,95
		B12, мкг	0,00	K, мг	64,97
				I, мкг	0,50
				F, мг	0,30
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Замороженные ягоды выкладывают в дуршлаг, промывают холодной проточной водой, при этом перемешивая ягоды.  
Подготовленные ягоды заливают горячей водой в объеме 1/2 часть от общего количества и варят в течение 10 минут, в конце варки добавляют сахар.

Затем ягоды откидывают на дуршлаг, перетирают через сито с ягодками не более 1 мм.

В полученный ягодный отвар добавляют перетертые ягоды, оставшуюся 1/2 часть горячей воды, размешивают, доводят до кипения.  
Охлаждают в условиях холодного цеха с закрытой крышкой.

### Правила оформления, подачи блюда:

Напиток подает в стакане или чашке. Можно подавать горячим или охлажденным.

Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

п.3.3. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуется реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — прозрачный напиток налит в стакан или чашки.

• цвет — ярко-красный;

• запах — соответствующий сырью;

• вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;

• консистенция — однородная, жидкая.

Шеф-повар  Тылчина К. В.

Инженер-технолог  Вышемирская А. В.





# ДЕСЕРТ ФРУКТОВЫЙ

Разработано: МАУ ДО "Спектр"

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 376/23

Наименование изделия: **ДЕСЕРТ ФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 376/23**

Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	22,73	20	2,27	2
АПЕЛЬСИН	29,85	20	2,99	2
БАНАН	28,57	20	2,86	2
ВИНОГРАД	45,98	40	4,6	4
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	41,32	40	4,13	4
БРУСНИКА	5,1	5	0,51	0,5
ЯДРО КЕДРОВОГО ОРЕХА	5	5	0,5	0,5
<b>Выход: 150</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,88	B1, мг	0,17	Ca, мг	67,88
Жиры, г	4,91	C, мг	14,19	Mg, мг	34,87
Углеводы, г	17,18	A, мг	12,80	P, мг	59,47
Энерг/Ценность, ккал	123,07	E, мг	1,45	Fe, мг	1,22
		D, мкг	0,00	Zn, мг	0,23
		B2, мг	0,12	Na, мг	38,43
		B12, мкг	0,00	K, мг	355,67
				I, мкг	4,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Фрукты свежие перебирают, калибруют. Фрукты обрабатываются согласно "Инструкции по обработке овощей и фруктов". Для технологической обработки и дальнейшей нарезки в обязательном порядке должны использоваться специально промиерированная посуда и инвентарь (доски, ножи) с маркировкой "ФРУКТЫ". Упаковку с фруктовым йогуртом и герметичную упаковку с ядром кедрового ореха тщательно промывают проточной водой и вытирают ветошью, вскрывают упаковки перед использованием. Бруснику перебирают, выкладывают в дуршлаг, промывают проточной холодной водой, перемешивая, при этом удаляя посторонние примеси. Затем промытую ягоду еще раз промывают холодной кипяченой водой. Перед использованием ягоду просушивают. После обработки, свежие фрукты очищают от шкурки, косточки. В дальнейшем производят нарезку фруктов на крупные кубики. Аккуратно перемешивают фрукты, перекладывают горкой в порционную посуду. Сверху поливают йогуртом фруктовым, посыпают брусникой и кедровыми орешками.

### Правила оформления, подачи блюда:

Десерт уложить горкой в салатник или на тарелку, полить йогуртом, посыпан брусникой и кедровыми орешками. Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления. Хранение заправленных десертов не допускается.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - кусочки плодов без повреждений и листовых образований.  
Консистенция - соответствует данным видам фруктов, ягод и орехов.  
Вкус и запах - свойственный данным видам фруктов, ягод и орехов.  
Цвет - соответствует набору фруктов, ягод и орехов.

Шеф-повар *Е.А. Тылчина* Тылчина К. В.

Инженер-технолог *А.В. Вышемирская* Вышемирская А. В.



*«Человек есть то, что он ест!»*

*Г.Гейне*



***БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!!!***

***Будьте здоровы!***