

Фактический выход и подача блюд

Период	Примерное 2-х недельное и ежедневное меню				Фактический выход блюд				Соус			
	Наименование блюда	выход, гр		№ рецептуры по сборнику	Требования к качеству блюда	выход, гр		№ рецептуры по сборнику	Требования к качеству блюда	Подача блюда	выход, гр	
		1-4 класс	5-11 класс			1-4 класс	5-11 класс				1-4 класс	5-11 класс
1 неделя												
понедельник: обед	Биточки с соусом томатным (рец.№331)	90	100	268 М	Внешний вид: форма биточка кругло -приплюснутая, цвет корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый, консистенция - сочная, пышная, однородная.	90/15	100/15	331 М	<u>Соус сметанный с томатом:</u> цвет светло -оранжевый, консистенция однородная нерасслоившаяся масса,вязкая, полужидкая, эластичная.	С боку биточка подлит соус	15	15
среда: завтрак	Шницель мясной	90	100	268 М	Внешний вид: форма шницеля плоскоовальная, цвет корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый, консистенция -сочная, пышная , однородная.	90	100					
обед	Плов с мясом птицы (куры)	200	250	291 М	Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый, цвет мяса -серый, риса и овощей - от светло - до темно -оранжевого, консистенция - мягкая.	200 (70/130)	250 (85/165)					
четверг: обед	Оладьи из печени с морковью (с соусом №332 М)	90	100	282 М	Внешний вид: оладьи равномерно обжарены, цвет - коричневый, консистенция - в меру плотная, сочная, однородная.	90/15	100/15	332 М	<u>Соус сметанный с луком:</u> цвет светло -кремовый, консистенция однородная нерасслоившаяся масса с луком, вязкая, полужидкая, эластичная.	С боку оладьев подлит соус	15	15
пятница: завтрак	Гуляш	90	100	260 М	Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, цвет мяса - светло-коричневый, консистенция мяса - мягкая, сочная, соуса-однородная, слегка вязкая.	90 (45/45)	100 (50/50)		При приготовлении гуляша используются пассированные лук и томатное пюре	Гуляш в соусе	50	50

2 неделя												
понедельник: обед	Тефтели	90	100	279 М	Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом, цвет тефтелей - коричневый, соуса - светло - коричневый, консистенция тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.	70/20	70/30	331 М	<u>Соус сметанный с томатом:</u> цвет светло -оранжевый, консистенция однородная нерасслоившаяся масса,вязкая, полужидкая, эластичная.	Тефтели политы соусом, в котором тушились	20	30
вторник: завтрак	Тефтели рыбные	90	100	239 М	Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной корочкой, пропитаны соусом, цвет тефтелей - светло -коричневый, консистенция тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.	70/20	70/30	331 М	<u>Соус сметанный с томатом:</u> цвет светло -оранжевый, консистенция однородная нерасслоившаяся масса,вязкая, полужидкая, эластичная.	Тефтели политы соусом, в котором тушились	20	30
обед	Поджарка	90	100	251 М	Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками, вместе с пассированным луком уложено горкой на тарелку, цвет мяса - светло -коричневый, лука с томатом - оранжевый, консистенция кусочки мяса мягкие, нежные.	90 (70/20)	100 (75/25)		При приготовлении поджарки используются пассированные лук и томатное пюре			
среда: обед	Рагу из птицы (куры)	200	250	289 М	Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено, овощи сохранили форму нарезки, цвет -оранжевый, консистенция сочная, мягкая.	200 (60/140)	250 (75/175)					
четверг: завтрак	Печень по-строгановски со сметанным соусом	100	100	255 М (рец.332 М)	Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, цвет печени - коричневый, соуса - кремоватый с матовым оттенком, консистенция печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.	100 (50/50)	100 (50/50)	332 М	<u>При приготовлении используется соус сметанный с луком:</u> цвет светло -кремовый, консистенция однородная нерасслоившаяся масса с луком, вязкая, полужидкая, эластичная.	Печень отпускают с соусом, в котором тушилась	50	50
обед	Рыба припущенная	90	100	227 М	Внешний вид: целый припущенный кусочек рыбы, полит маслом, цвет рыбы на разрезе -белый, консистенция мягкая.	90/5	100/5		Масло сливочное	Кусочек рыбы полит сл.маслом	5	5

пятница: завтрак	Биточки рубленые из птицы	90	100	309 К	Внешний вид: форма биточка кругло -приплюснутая, цвет корочки - коричневый, на разрезе - серый, консистенция -сочная, мягкая.	90	100					
обед	Жаркое по-домашнему (свинина)	200	250	259 М	Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет мяса- коричневый, овощей - темно- красный, консистенция мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.	200 (60/140)	250 (75/175)					