

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ИНСТИТУТ ХИМИИ И ЭНЕРГЕТИКИ

(наименование института полностью)

Кафедра «Технологии производства пищевой продукции и
организация общественного питания»

(наименование кафедры)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) / специализация)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)

на тему Проект ресторана европейской кухни на 75 мест

Студент

Р. В. Гонин

(И.О. Фамилия)

♂

(личная подпись)

Руководитель

к.т.н., доцент, Ю. П. Кулакова

(ученая степень, звание, И.О. Фамилия)

Тольятти 2021

Аннотация

Выпускная квалификационная работа на тему «Проект ресторана европейской кухни на 75 мест».

Первым этапом выполнения работы была разработана концепция проектируемого предприятия: выбрано месторасположение ресторана и обоснование выбора; выполнен анализ конкурентной среды; анализ продуктового портфеля и маркетинговой активности основных конкурентов; разработан логотип и интерьер ресторана; определен режим работы и форма обслуживания; представлена структура управления и составлен перечень предоставляемых услуг.

Вторым этапом выполнения стала разработка технологического раздела: составлен график загрузки зала и определено общее количество потребителей за день; определено общее количество блюд всего и внутригрупповое разделение; разработана производственная программа предприятия и каждого отдельного производственного цеха; выполнен расчет сырья и составлена сводная сырьевая ведомость; выполнены необходимые расчеты всех групп помещений, входящих в состав предприятия, подобрано технологическое оборудование и определена их площадь; выполнено компоновочное решение предприятия.

Третьим этапом выполнения работы стало обоснование современной технологии производства пищевой продукции. Составлена технико-технологическая карта фирменного блюда и описаны его основные преимущества.

Заключительным этапом стало выполнение графического и иллюстративного материала.

Выпускная квалификационная работа состоит из 79 страниц печатного текста, 37 таблиц, 10 рисунков, 2 приложений и графического материала на формате А1.

Содержание

Введение.....	4
1 Концепция проектируемого предприятия и анализ конкурентной среды.....	6
2 Технологический раздел	
.....	18
2.1 Разработка производственной программы.....	18
2.1.1 Определение числа потребителей.....	18
2.1.2 Определение количества блюд.....	19
2.1.3 Составление расчетного меню.....	19
2.2 Расчет расхода сырья и полуфабрикатов.....	21
2.3 Расчет площадей складских помещений.....	22
2.3.1 Расчет площади охлаждаемой камеры молочно-жировой.....	22
2.3.2 Расчет площади охлаждаемой камеры мяса и рыбы	24
2.3.3 Расчет площади охлаждаемой камеры фруктов, ягод, овощей.....	25
2.3.4 Расчет площади кладовой сыпучих продуктов, бакалея	27
2.3.5 Расчет площади кладовой солений, квашений, овощей.....	29
2.3.6 Расчет площади кладовой для хранения напитков.....	30
2.4 Расчет овощного цеха.....	31
2.5 Расчет мясорыбного цеха.....	38
2.6 Расчет холодного цеха.....	42
2.7 Расчет горячего цеха.....	48
2.8 Расчет вспомогательных, торговых, административно-бытовых и технических помещений.....	63
2.9 Компоновочное решение предприятия.....	71
3 Современные технологии производства продукции.....	72
Заключение.....	75
Список используемых источников.....	77
Приложение А Сырьевая ведомость ресторана.....	80
Приложение Б Техничко-технологическая карта блюда.....	150

Введение

На сегодняшний день ресторанный рынок города Тольятти представлен различными типами заведений, к ним относятся рестораны, кафе, бары, предприятия быстрого обслуживания.

Сегмент пищевой промышленности общественное питание отличается от остальных быстрых темпов развития, множеством предлагаемых концепций, разнообразным перечнем предлагаемых услуг, уровнем сервиса.

С одной стороны, для современного человека посещение ресторана стало не просто местом для бизнес-ланча, обеда или ужина, а в большей степени для общения, культурного времяпрепровождения. Ресторан становится своеобразной «театральной площадкой», на которой происходит процесс обслуживания потребителей, проводятся музыкальные вечера, тематические вечеринки, торжественные мероприятия. И для человека становится такой формат более интересен и способствует привлечению аудитории.

С другой стороны, ресторанный рынок является очень чувствительным к поведению населения, изменению спроса на свои услуги, воздействию внешних факторов.

Конечно же, прошедший 2020 год внес кардинальные изменения в общее состояние ресторанного рынка всего мира. Многие заведения не смогли пережить кризис и просто закрылись, но в тоже время на освободившихся площадках открываются новые заведения, происходит изменение концепций, перепрофилирование заведений, расширяется сфера дополнительных услуг. Потребителю в период пандемии удивительным образом удалось сочетать культуру похода в ресторан и контролировать расходы из семейного бюджета. По прогнозам аналитиков для полного восстановления ресторанного рынка, потребуется не менее двух лет.

Повышенный интерес к посещению ресторанов можно объяснить тем, что в связи с введенными временными ограничениями потребитель соскучился по «выходу в свет», современному человеку в стремительном ритме жизни просто не хватает времени на приготовление пищи.

«Ресторан – предприятие общественного питания с обширным перечнем блюд, которые будут приготовлены профессионалом на высшем уровне, в том числе предоставляются алкогольная, табачная и кондитерская продукция» [18].

Рестораны с национальными кухнями всегда вызывали большой интерес у потребителей. Посещение такого заведения позволяет осуществить мечту и побывать в любой европейской стране, совершить небольшое гастрономическое путешествие, прикоснуться к культуре других народов.

Тематический ресторан значительно выделяется на рынке своей концепцией, уникальным стилистическим решением. В таких заведениях больше внимания уделяется разработке уникального интерьера, индивидуального меню и дополнительному сервису.

Европейская кухня знакома многим и удивительно сочетает в себе традиции и обычаи всех стран Европы, выбрав самое лучшее и объединив это в одно целое.

Цель выпускной квалификационной работы – проект ресторана европейской кухни на 75 мест.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы заключается в том, что в городе Тольятти пока нет заведений, где все многообразие европейской кухни собрано в одном месте, где можно совершить гастрономическое путешествие и выбрать тот кусочек Европы, который именно тебе будет по вкусу.

Исходя из поставленной цели, были сформулированы задачи:

1. Необходимо разработать концепцию проектируемого предприятия; провести анализ конкурентной среды.
2. Выполнить технологический раздел.

3. Провести обзор современных технологий производства пищевой продукции; выполнить графический материал.

1 Концепция проектируемого предприятия и анализ конкурентной среды

Европейская кухня является одной из самых популярных и любимых кухонь мира. Она объединила в себе традиции и кулинарные особенности всех стран Европы. Европейская кухня сочетает в себе все многообразие рецептов и технологий приготовления продукции.

Ресторан «Абазур» – это ресторан первого класса, специализирующийся на всем многообразии европейской кухни, собрал в своем меню все самые лучшие блюда стран Европы. Завораживающая атмосфера ресторана «Абазур» не оставит равнодушным ни истинного гурмана, ни завсегдатаго посетителя ресторанов.

Ресторан «Абазур» будет средней ценовой категории и позволит посетителям познакомиться со строгим английским завтраком, незабываемым итальянским ризотто и пастой, сытными немецкими жареными колбасками, свининой и кнедликами, а также превосходными французскими десертами.

Формат ресторана «Абазур» станет для гостей не просто местом удовлетворения потребности в питании, но и предоставит возможность отдохнуть душой, провести деловые переговоры днем, отдых в кругу друзей вечером или организовать романтическое свидание с бокалом хорошего итальянского вина у камина в приятной обстановке с фоновым музыкальным оформлением, либо отметить торжественное событие.

Уютный зал ресторана «Абазур» с европейской кухней рассчитан на 75 мест.

При обосновании месторасположения необходимо максимально учитывать следующие факторы размещения: рациональное расположение предприятий; численность населения района; приближенность к потенциальному потребителю и востребованность на услуги предприятий общественного питания; размещение в районах активных транспортных и

пешеходных потоков; анализ расположения производственных, административных, социально-культурных или учебных заведений; минимальные затраты на поиск заведения и доступа к нему; конкурентную среду.

Ресторан «Абазур» будет расположен в Автозаводском районе города Тольятти по адресу: ул. Автостроителей, 50а. Ресторан планируется расположить на первом этаже отдельного стоящего двухэтажного здания административного значения. Точное планируемое месторасположения на карте города представлено на рисунке 1.

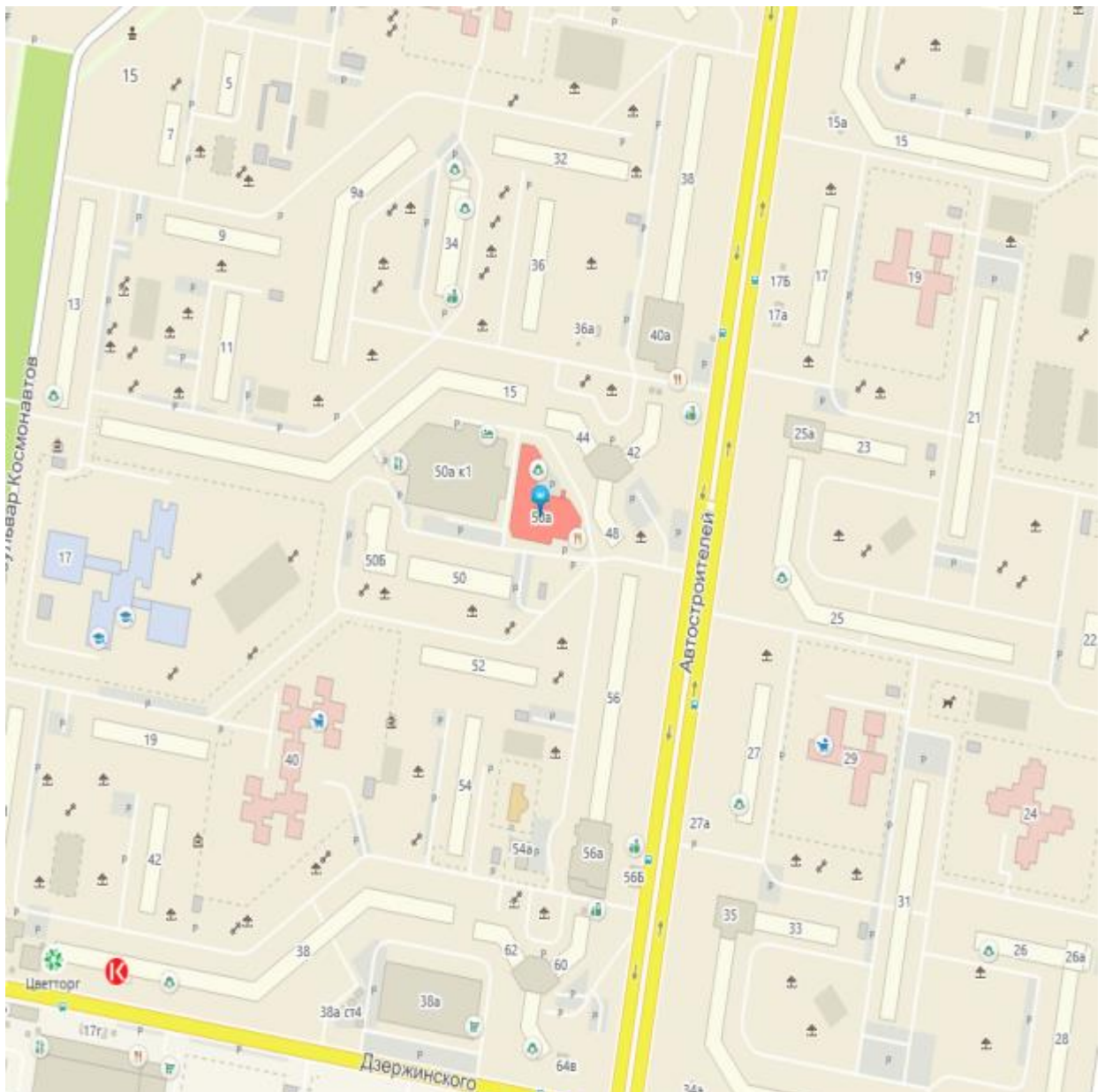


Рисунок 1 – Планируемое месторасположения ресторана

«Город Тольятти это второй по величине и значимости город в Самарской области России. Он является крупным центром автомобильной и химической промышленности, образовательным, спортивным, туристическим и культурным центром. Ежегодно проводится множество мероприятий спортивного и культурного значения для привлечения, как участников, так и туристов» [19].

«Автозаводский район является одним из трех районов города Тольятти. Район расположен в западной части города и граничит с Центральным районом с восточной стороны, а с западной и северной – Ставропольским районом и на юге выходит на берег реки Волги. Численность населения района по данным за январь 2021 года составила 426 982 человека это говорит о том, что он является самым густонаселенным районом города» [19].

Месторасположение ресторана выбрано достаточно удобное, в районе хорошая транспортная развязка, активные транспортные потоки, остановки общественного транспорта, пешеходные тротуары. К ресторану будет легко добраться как пешком, так и на автомобиле. Рядом со зданием ресторана большое количество жилых домов, административных и торговых зданий, торговые дома, магазины, офисы. В дневное время ресторан будет привлекать потребителей за счет бизнес-ланчей, обеда, в вечернее время – тематические вечера, шоу-программы, различные музыкальные выступления.

Ресторан «Абазур» будет специализироваться на блюдах европейской кухни.

«Европейская кухня известна во всем мире как континентальная. Она состоит из национальных кухонь Австрии, Франции, Италии, Германии, Бельгии и Голландии, в нее входят кухни всех ключевых стран центральной Европы. Несмотря на то, что для каждого представителя европейской кухни есть свои индивидуальные особенности, но в тоже время есть и общие черты характерные для всех этих кухонь: в меню преобладают мясные и овощные

блюда, использование всевозможных соусов, приправ, мучных изделий. Еще одна отличительная особенность приема пищи в европейском стиле это употребление аперитива – качественный крепкий алкогольный напиток, подается перед приемом пищи, считается, что улучшает пищеварение и повышает аппетит» [15].

«Широкое применение в европейской кухне находят яйца – в жареном, вареном виде, в виде одного из ингредиентов мучных блюд, и даже в виде основы для некоторых напитков. На протяжении веков наблюдаются интеграционные процессы, в ходе которых блюда из различных кухонь Европы находят одобрение и поклонников в странах, для которых характерны иные кухонные традиции» [15].

Важным фактором, который может повлиять на выбор месторасположения ресторана является активная конкурентная среда – это другие предприятия общественного питания, расположенные в радиусе 800 м от проектируемого предприятия.

К основным конкурентам ресторана «Абажур» можно отнести: ресторан грузинской кухни «Pur-Pur», паб-ресторан и кафе «Чердак», ресторан «Paraloft» и ресторан «Здрате Счастье». Анализ конкурентной среды ресторана «Абажур» представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Анализ конкурентной среды

Наименование предприятия-конкурента	Удаленность от проектируемого	Логотип	Ценовой сегмент/средний чек	Как давно на рынке	Градус репутации
Ресторан грузинской кухни «Pur-Pur»	560 м, 70 лет Октября, 47		до 1000 руб./ 700 руб	с 2015 года	5,0
Паб-ресторан и кафе «Чердак»	700 м, Дзержинского, 17а		свыше 1000 руб./ 1500 руб	с 2016 года	3,0
Ресторан «Paraloft»	870 м, ул. Ворошилова, 15		до 1000 руб./ 900 руб.	с 2018 года	3,5

Продолжение таблицы 1

Наименование предприятия-конкурента	Удаленность от проектируемого	Логотип	Ценовой сегмент/средний чек	Как давно на рынке	Градус репутации
Наименование предприятия-конкурента	Удаленность от проектируемого	Логотип	Ценовой сегмент/средний чек	Как давно на рынке	Градус репутации
Ресторан «Здрасте Счастье»	870 м, ул. Ворошилова, 15		до 1000 руб./800 руб.	с 2018 года	3,0

Анализ конкурента по продуктовому профилю – таблица 2.

Таблица 2 – Анализ продуктового портфеля конкурента

Наименование		Ресторан грузинской кухни «Pur-Pur»	Ресторан-паб «Чердак»	Ресторан «Papaloft»	Ресторан «Здрасте Счастье»
Количество позиций в группе	Салаты	12	8	8	7
	Закуски	20	15	29	21
	Супы	5	5	5	6
	Основные горячие блюда	30	29	25	30
	Горячие напитки	15	15	6	20
	Сладкие блюда	11	6	14	9
	Всего блюд в меню	93	78	87	93
Средняя цена	Салаты	298	350	290	298
	Закуски	322	330	211	266
	Супы	243	340	155	285
	Основные горячие блюда	335	420	309	371
	Горячие напитки	148	210	145	129
	Сладкие блюда	176	215	190	178

Анализ конкурентов по маркетинговой активности представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Анализ конкурентов по маркетинговой активности

Название предприятия	Ресторан грузинской кухни «Pug-Pug»	Паб-ресторан и кафе «Чердак»	Ресторан «Papaloft»	Ресторан «Здрасте Счастье»
Концепция	ресторан национальной кухни	концептуальный ресторан	ресторан национальной кухни	ресторан смешанной кухни
Кухня	Грузинская	Европейская	Итальянская	Азиатская Восточная Итальянская Кавказская
Сайт	–	cherdaktl.ru	www.papaloft.ru	zdraste-schastie.ru
Часы работы	12:00-24:00	11:00-24:00	11:00-02:00	08:00-24:00
Средний чек	700 руб.	1500 руб.	700 руб.	800 руб.
Завтраки	+	–	–	–
Комплексные обеды	+	+	+	+
	бизнес-ланч	бизнес-ланч	бизнес-ланч	бизнес-ланч
Отзывы	положительные	отрицательные	положительные	положительные
Подписчики в Instagram	+	–	+	+
	6057		9521 чел.	10800 чел.
Подписчики в Facebook	–	–	+	–
			11 чел.	
Event (события, мероприятия)	+	+	+	+
Специальные предложения/акции/скидки	+	+	+	+
Covercharge (плата за доп. услуги, вход и пр.)	–	+	–	–

Проведя анализ выполненных таблиц можно сделать вывод, что в районе предполагаемого размещения существует достаточное количество предприятий-конкурентов, что создает активную конкурентную среду. Все эти заведения относятся к косвенным конкурентам, так как имеют другое направление кухни, кроме Паб-ресторана «Чердак». Но данный ресторан

находится на значительном удалении от проектируемого, имеет высокую ценовую политику, низкую репутацию и является закрытым заведением – вход по клубным картам, поэтому его также можно отнести к косвенным конкурентам.

При разработке концепции необходимо уделить большое внимание разработке внутреннего дизайна (интерьера заведения), меню и карте вин, внешней и внутренней рекламе, рекламно-маркетинговым мероприятиям.

Ресторан «Абазур» – это ресторан первого класса, специализирующийся на блюдах европейской кухни. Планируемый режим работы с 11:00 до 23:00, планируемая форма обслуживания – обслуживание официантами.

Оформление зала ресторана будет в европейском стиле, для которого характерно использование в интерьере натуральных материалов (дерево, текстиль, камень); сдержанность и лаконичность; светлая цветовая гамма; удобная и практичная мебель. Интерьер ресторана представлен на рисунках 2- 4.



Рисунок 2 – Интерьер ресторана



Рисунок 3 – Интерьер ресторана



Рисунок 4 – Интерьер ресторана

В интерьере использовано множество мелких деталей: картины, посуда, предметы интерьера, отдельная гордость заведения – изображение на стене европейской ресторанной улочки, что мысленно переносит нас в романтическую атмосферу гостеприимства.

Логотип ресторана – это индивидуальное графическое изображение, способное донести до целевой аудитории основную идею заведения. Логотип должен быть простым, запоминающимся и уникальным. Логотип ресторана «Абажур» представлен на рисунке 5.



Рисунок 5 – Логотип ресторана

Структура управления в ресторане «Абажур» будет построена по линейно-функциональному принципу. Для данной структуры характерно

условное разделение всего персонала на отдельные функциональные группы по своему функциональному назначению. Каждой группой руководит свой линейный руководитель. Преимущества данной структуры заключаются в простоте использования, четкости указаний и выполнении поставленных задач, личная ответственность руководителя за работу его подчиненных, простота контроля. Структура управления в ресторане «Абажур» представлен на рисунке 6.

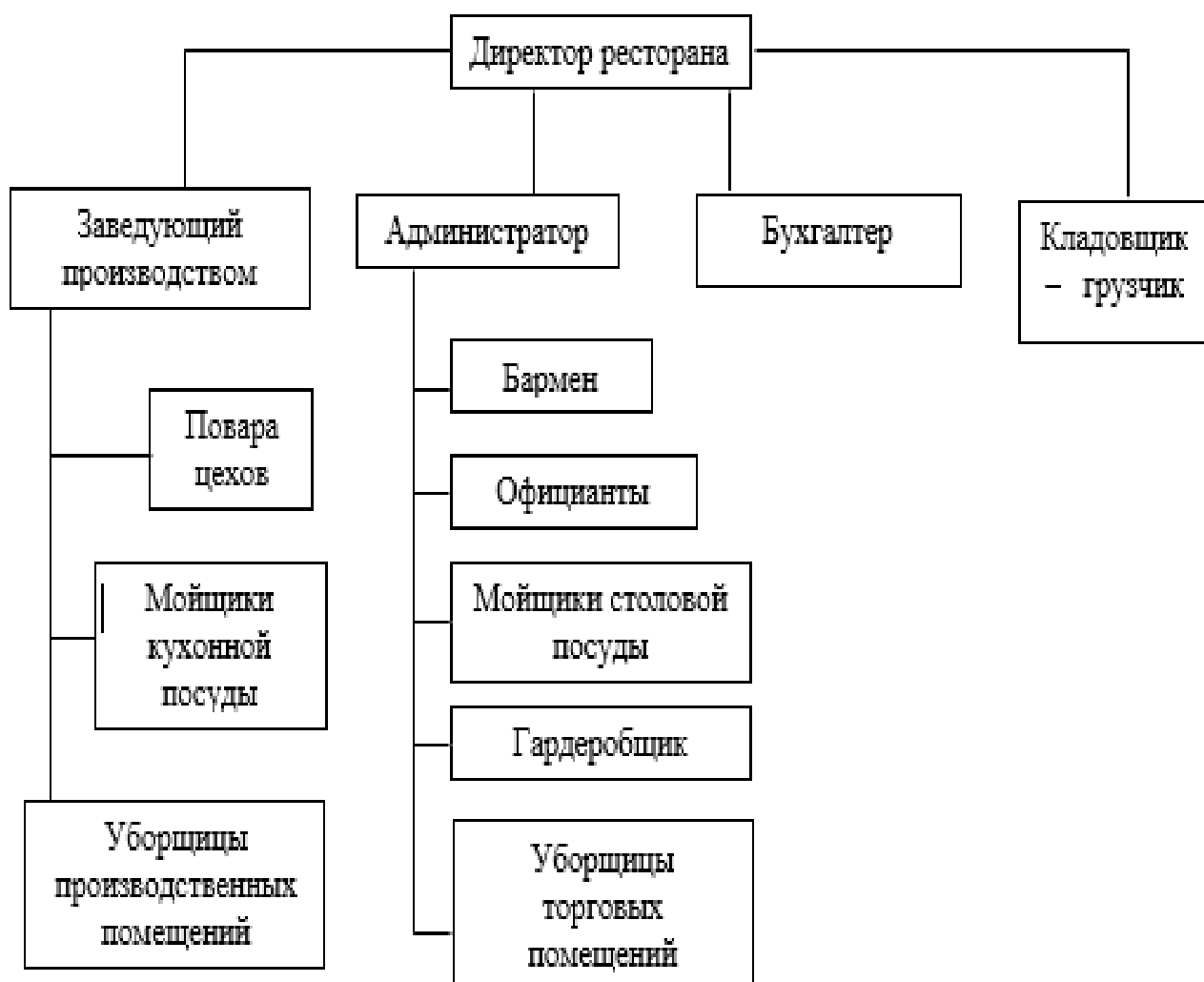


Рисунок 6 – Структура управления ресторана

Важным фактором для успешной работы ресторана является организация процесса обслуживания. Ведь известно, что какой бы

замечательной и вкусной не была предлагаемая продукция, плохой сервис может все перечеркнуть. Неприятные ощущения от плохого сервиса длятся дольше, чем от некачественной еды.

Большое внимание будет уделяться атмосфере, царящей в ресторане, уровню обслуживания и работе обслуживающего персонала. Главные принципы в работе официантов это максимальная внимательность к гостю, обходительность и вежливость, хорошее знание меню. Гость, приходя в ресторан «Абазур» на какое-то время становится частью его «семьи», а как известно мы любим свою семью.

Услуги ресторана подразделяются на две основные группы: основные и дополнительные.

К основным услугам можно отнести:

- организация производства кулинарной продукции, для этого будет организована цеховая структура производства;
- организация реализации и потребления кулинарной продукции, для этого предусмотрен зал ресторана на 75 мест;
- организация обслуживания потребителей.

К дополнительным услугам можно отнести:

- возможность бронирования мест;
- вызов такси; наличие парковочных мест для автомобилей;
- предоставление доступа в сеть интернет;
- организация небольших фотозон;
- гарантия возврата денежных средств за некачественную продукцию;
- гарантия сохранности вещей в гардеробе;
- разработка сайта/страниц в популярных социальных сетях, информирование о будущих акциях, мероприятиях; фотоотчет о прошедших мероприятиях;
- проведение тематических вечеров (по национальным кухням Европы, вечер вина);

– проведение анкетирования о качестве предоставляемой продукции и услуг;

– организация музыкальных вечеров с живой музыкой и выступлением артистов города Тольятти;

– предоставление бонусных карт и скидок (для большой компании, блюдо дня, акция десерт за хэштег или отзыв);

– упаковывание готовой еды;

– отдельная фишка ресторана – проекционный дизайн, проекция видео на стене. Это 3D видеоэффекты при помощи проекционного оборудования на стене, потолке или полу, периодически происходит смена картинок, что создает дополнительный развлекательный элемент. Это декорирование интерьера для создания определенной атмосферы.

Вывод: в теоретическом разделе была составлена конкурентная среда предприятия, была обоснована концепция проектируемого предприятия общественного питания, были разработаны: дизайн предприятия, логотип предприятия, структура управления рестораном и услуги ресторана.

2 Технологический раздел

Является основным разделом выпускной квалификационной работы, в котором отражаются расчеты всех помещений предприятия общественного питания.

2.1 Разработка производственной программы

Производственная программа ресторана – это программа изготовления товаров в сутки, в том числе блюда, которые предоставляются за определенную плату потребителям, при этом следует принимать во внимание, что программа включает в себя питание сотрудников ресторана. Расчетное меню – это список блюд с обозначением изготовления блюда и их общего числа.

В ресторанах со свободным выбором блюд начальными показателями для формирования программы считаются:

- число потребителей;
- показатель реализации товаров;
- процент товаров в перечне;
- приблизительный перечень товаров.

2.1.1 Определение числа потребителей

Количество людей, которым уделяется внимание за 1 ч деятельности ресторана, вычисляют по выражению:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}}}{100}, \quad (1)$$

«где P – количество мест в зале,

$\varphi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале на протяжении одного часа;

$x_{\text{ч}}$ – загрузка зала в рассматриваемый час, %.»[14]

График загрузки зала рассмотрен в таблице 4.

Таблица 4 – График загрузки зала ресторана на 75 мест

«Часы работы»	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %	Количество питающихся, чел.
11-12	1,0	20	15
12-13	1,0	30	23
13-14	1,0	90	67
14-15	1,0	70	53
15-16	1,0	40	30
16-17	1,0	30	22
17-18	1,0	30	22
18-19	0,4	40	12
19-20	0,4	40	12
20-21	0,4	90	27
21-22	0,4	80	24
22-23»[14]	0,4	40	12
Итого			319

Количество гостей за рабочее время вычисляют по формуле:

$$N_{\partial} = \sum N_{\text{ч}}, \quad (2)$$

Следовательно, число гостей за рабочее время в ресторане 319 чел.

2.1.2 Определение количества блюд

Количество блюд, которые представлены рестораном на протяжении рабочего времени, вычисляются согласно выражению:

$$n_{\partial} = N_{\partial} \cdot m, \quad (3)$$

«где N_{∂} – количество гостей на протяжении рабочего времени, чел.;
 m – показатель реализации товаров (для ресторана коэффициент $m = 3,5$).»
 [14]

$$n_{\partial} = 319 \times 3,5 = 1117 \text{ шт.}$$

Следовательно, количество товаров, которые представлены рестораном на протяжении рабочего времени – 1117 шт.

2.1.3 Составление расчетного меню

В дальнейшем осуществим разделение числа пунктов в меню, предоставляемых рестораном на протяжении рабочего времени, на определенные категории согласно таблице, в процентах по пунктам в меню.

Число фруктов, хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, напитков обуславливается на базе норм потребления реализации на одного человека.

Расчет количества блюд, напитков и покупной продукции представлен в таблицах 5 – 6. расчетное меню ресторана на 75 и ассортимент алкогольной продукции, и напитков ресторана данные представляем в виде таблице в Приложении Б.

Таблица 5 – Определение количества блюд для расчетного меню ресторана на 75 мест

«Наименование блюд	Процентное соотношение		Количество блюд всего
	от общего кол-ва	от данного вида	
Холодные блюда и закуски:	30	-	335
рыбные	-	25	84
мясные	-	30	101
салаты	-	40	134
кисломолочные продукты	-	5	16
Горячие закуски	5	-	56
Супы	20	-	223
прозрачные	-	20	45
заправочные	-	70	156
молочные, холодные, сладкие	-	10	22
Вторые горячие блюда:	35	-	391
рыбные	-	25	98
мясные	-	50	196
овощные, крупяные, мучные	-	15	58
яичные и творожные	-	10	39
Сладкие блюда и горячие напитки»[14]	10	-	112
Итого	100	-	1117

Таблица 6 – Определение необходимого количества покупной и прочей продукции ресторана на 75 мест

«Наименование	Ед. изм.	Норма на 1 чел.	Кол-во продаж на 319 человек
---------------	----------	-----------------	------------------------------

Холодные напитки:	л	0,12	38,28
фруктовая вода	-	0,05	15,95
минеральная вода	-	0,04	12,76
натуральный сок	-	0,02	6,38
напитки собственного производства	-	0,01	3,19

Продолжение таблицы 6

«Наименование	Ед. изм.	Норма на 1 чел.	Кол-во продаж на 319 человек
Хлеб и хлебобулочные изделия:	кг	0,05	15,95
Ржаной»[14]	-	0,03	9,57
«Пшеничный		0,02	6,38
Мучные кондитерские изделия	шт.	0,2	64
Фрукты	кг	0,05	15,95
Вино-водочные изделия	л	0,2	63,8
Пиво»[14]	л	0,025	7,98

2.2 Расчет расхода сырья и полуфабрикатов

В данный расчет входит меню расчетного дня предприятия общественного питания. Число пунктов в меню за сутки (кг) вычисляются согласно выражению:

$$G = \frac{g \cdot n}{1000} \quad (4)$$

«где g – установленный объем продуктов на пункт в меню или на 1 кг реализации пункта, г;

n – число пунктов в меню (шт.) или реализуемых пунктов (кг) горячего цеха за рабочее время предприятия.»[14]

Расчет количества продуктов в меню для дальнейшей обработки рассчитывается по весу брутто. Использование товаров и продуктов для дальнейшей обработки на пункт в меню устанавливается согласно рецептуре.

Определение потребления товаров и продуктов для дальнейшей обработки по массе брутто рассмотрено в Приложении А. В дальнейшем необходимо сформировать сводную продуктовую ведомость, где определяется потребление товаров и продуктов для дальнейшей обработки, а также указываем нормативную документацию. Данные представляем в виде таблицы Б.4, в Приложении Б.

2.3 Расчет площадей складских помещений

Полезную площадь складских помещений определяют как сумму площадей всех расположенных помещений камер, кладовых.

Площадь охлаждаемых и неохлаждаемых помещений рассчитывают по удельной нагрузке на 1 м² грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием [14].

$$F = \frac{G \cdot \tau}{q} \cdot \beta \quad (5)$$

«где F – площадь, м²;

G – суточный запас продуктов, кг;

τ – срок годности, сутки;

q – удельная нагрузка на 1 м² грузовой площади пола;

β – коэффициент увеличения площади помещения на проходы.»[14]

После расчета необходимых площадей камер, умножаем полученное значение на высоту камеры и подбираем модель камеры по каталогам производителей данного оборудования.

2.3.1 Расчет площади охлаждаемой камеры молочно-жировой продукции, гастрономии

Расчет представлен в таблице 7.

Таблица 7 – Расчет площади охлаждаемой камеры молочно-жировой продукции, гастрономии

«Наименование	Суточный запас, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	G	τ	q	β	F
Ветчина рубленая	0,98	5	120	2,2	0,090
Грудинка копченая	1,93	5	120	2,2	0,177
Колбаса вареная	0,21	5	120	2,2	0,019

Продолжение таблицы 7

«Наименование»	Суточный запас, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	G	τ	q	β	F
Майонез провансаль	3,58	3	120	2,2	0,197
Молоко	7,83	1,5	120	2,2	0,215
Окорок копчено-вареный	0,68	5	120	2,2	0,062
Сливки, 20%	1,99	2	120	2,2	0,073
Сливки, 33%	4,34	2	120	2,2	0,159
Сметана	3,89	3	120	2,2	0,214
Сосиски молочные	0,52	5	120	2,2	0,048
Соус вустерский	0,10	5	100	2,2	0,011
Соус тирияки	0,84	5	100	2,2	0,092
Сыр Гуада	0,42	5	220	2,2	0,021
Сыр Дор-блю	1,48	5	220	2,2	0,074
Сыр Камамбер	0,72	5	220	2,2	0,036
Сыр моцарелла	0,18	5	220	2,2	0,009
Сыр Пармезан	1,45	5	220	2,2	0,073
Сыр Швейцарский	2,30	5	220	2,2	0,115
Творог	2,00	3	120	2,2	0,110
Шпик	0,77	5	120	2,2	0,071
Яйцо куриное 1 с	4,88	5	200	2,2	0,268
Яйцо перепелиное»[14]	0,33	5	200	2,2	0,018
Итого					2,152

Высота стандартной среднетемпературной холодильной камеры Polair 2,2 м. Рассчитаем объём охлаждаемой камеры молочно-жировой продукции, гастрономии составит: $V = 2,152 \times 2,2 = 4,73 \text{ м}^3$.

Таким образом, принимаем КХ-4,41, габаритные размеры 1360×1960×2200 мм, объём камеры 5,86 м³.

2.3.2 Расчет площади охлаждаемой камеры мяса и рыбы

Расчет представлен в таблице 8.

Таблица 8 – Расчет площади охлаждаемой камеры для хранения мяса, рыбы, птицы

«Наименование»	Суточный запас, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Говядина I категории	25,37	3	100	2,2	1,674
Куры I категории	22,51	2	120	2,2	0,825
Мозги говяжьи	3,52	1	120	2,2	0,065
Печень куриная	0,95	1	120	2,2	0,017
Почки говяжьи	1,57	1	120	2,2	0,029
Рыбная мелочь	3,32	2	180	2,2	0,081
Сазан (тушка) неразделанный	10,00	2	180	2,2	0,244
Свинина	18,57	3	100	2,2	1,226
Судак неразделанный	15,44	2	180	2,2	0,377
Телятина	15,71	3	100	2,2	1,037
Треска потрошенная обезглавленная	7,61	2	180	2,2	0,186
Тунец (филе)	2,94	1	80	2,2	0,081
Язык говяжий»[14]	10,58	1	120	2,2	0,194
Итого					6,036

Высота стандартной среднетемпературной холодильной камеры Polair 2,2 м. Рассчитаем объем охлаждаемой камеры мяса и рыбы: $V = 6,036 \times 2,2 = 13,28 \text{ м}^3$.

Таким образом, принимаем КХ-11,02, габаритные размеры 1960×3160×2200 мм, объем камеры 13,63 м³.

2.3.3 Расчет площади охлаждаемой камеры фруктов, ягод, овощей, зелени

Расчет представлен в таблице 9.

Таблица 9 – Расчет площади охлаждаемой камеры для хранения фруктов, ягод, овощей, зелени

«Наименование»	Суточный запас, кг, л	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Авокадо свежий	0,59	2	80	2,2	0,032
Апельсин свежий	9,74	2	80	2,2	0,536
Арбуз свежий	4,20	2	80	2,2	0,231
Баклажан свежий	7,37	5	300	2,2	0,270
Банан свежий	2,97	2	80	2,2	0,163
Виноград свежий	3,04	2	80	2,2	0,167
Грибы белые свежие	4,38	2	80	2,2	0,241
Грибы вешенки	0,76	2	80	2,2	0,042
Грибы шампиньоны	5,03	2	80	2,2	0,277
Груша свежая	5,50	2	80	2,2	0,303
Зелень петрушка	1,99	2	80	2,2	0,111
Зелень укроп	0,24	2	80	2,2	0,013
Имбирь (корень)	0,06	5	300	2,2	0,002
Инжир	0,76	2	80	2,2	0,042
Кабачок свежий	3,63	5	300	2,2	0,133
Капуста белокочанная свежая	0,88	5	300	2,2	0,032
Киви свежий	2,16	2	80	2,2	0,119
Клубника свежая	1,30	2	80	2,2	0,072
Лимон свежий	2,75	2	80	2,2	0,151
Лук зеленый (перо)	0,12	2	80	2,2	0,007
Манго	0,76	2	80	2,2	0,042
Микс-салат	1,22	2	80	2,2	0,067
Мята свежая	0,18	2	80	2,2	0,010
Огурец свежий	0,84	5	300	2,2	0,031
Перец сладкий	4,00	5	300	2,2	0,147
Перец чили свежий	0,32	5	300	2,2	0,012
Помидор свежий»[14]	11,43	5	300	2,2	0,419

Продолжение таблицы 9

Наименование	Суточный запаса, кг, л	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	
«Помидоры черри	1,01	5	300	2,2	0,037
Редис свежий	2,19	5	300	2,2	0,080
Салат листовой	2,66	2	80	2,2	0,146
Салат фризе	0,63	2	80	2,2	0,035
Сельдерей стебель	1,27	2	80	2,2	0,070
Спаржа свежая	6,18	5	300	2,2	0,227
Шпинат свежий	1,27	2	80	2,2	0,070
Яблоко свежее	7,91	2	80	2,2	0,435
Лук-порей	0,19	2	80	2,2	0,011
Лук-шалот»[14]	0,29	2	80	2,2	0,016
Итого					4,799

Высота стандартной среднетемпературной холодильной камеры Polair 2,2 м. Рассчитаем объём охлаждаемой камеры мяса и рыбы: $V = 4,799 \times 2,2 = 10,56 \text{ м}^3$.

Таким образом, принимаем КХ-8,81, габаритные размеры 1960×2560×2200 мм, объём камеры 11,04 м³.

Далее выполним расчет морозильного ларя для хранения замороженных продуктов с учетом допустимого срока хранения.

Расчет представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Расчет объема морозильного ларя для хранения замороженных продуктов

«Наименование	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Горошек зеленый замороженный	0,42	10	0,6	0,7	10,0
Клюква быстрозамороже нная	0,15	10	0,6	0,7	3,57
Масло сливочное»[14]	5,91	10	0,9	0,7	93,81

Продолжение таблицы 10

«Наименование	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
«Мороженое пломбир	0,50	10	0,9	0,7	7,93
Облепиха быстрозамороженная	0,15	10	0,6	0,7	3,57
Морской гребешок (филе) замороженный»[14]	4,00	4	0,6	0,7	38,10
Итого					156,98

Для хранения замороженных продуктов устанавливаем ларь морозильный Gellar Frostor F 180 S, габаритные размеры 600×600×840 мм, объём 170 л.

2.3.4 Расчет площади кладовой сыпучих продуктов, бакалея

Расчет представлен в таблице 11.

Таблица 11 – Расчет площади кладовой для хранения сыпучих продуктов, бакалея

«Наименование	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Желатин пищевой	0,13	5	100	2,2	0,014
Изюм	0,30	5	100	2,2	0,033
Корица молотая	0,08	5	100	2,2	0,009
Кофе зерновой	0,30	5	100	2,2	0,033
Крахмал картофельный	0,33	5	100	2,2	0,036
Крупа гречневая	0,56	5	300	2,2	0,021
Крупа овсяная	1,40	5	300	2,2	0,051
Крупа рисовая	1,31	5	300	2,2	0,048
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	1,27	5	300	2,2	0,047

Продолжение таблицы 11

«Наименование	Суточный запас, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	G	τ	q	β	F
Макаронные изделия фузилли	1,22	5	300	2,2	0,045
Масло оливковое	6,93	3	120	2,2	0,81
Масло льняное	0,07	3	120	2,2	0,01
Масло растительное»[14]	3,77	3	120	2,2	0,207
«Мед цветочный	1,69	5	120	2,2	0,155
Мука кукурузная	0,91	5	300	2,2	0,033
Мука пшеничная	2,34	5	300	2,2	0,086
Орех грецкий	0,54	5	100	2,2	0,059
Орех кедровый	0,19	5	100	2,2	0,021
Орех фундук	0,38	5	100	2,2	0,042
Паприка молотая	0,05	5	100	2,2	0,006
Паста томатная	1,23	10	220	2,2	0,123
Перец черный горошек	0,06	5	100	2,2	0,007
Перец черный молотый	0,85	5	100	2,2	0,092
Печенье бисквитное	0,30	5	80	2,2	0,041
Сахар	2,53	5	300	2,2	0,093
Сахарная пудра	0,15	5	300	2,2	0,006
Соль пищевая	2,34	5	600	2,2	0,043
Соус вустерский	0,10	10	220	2,2	0,010
Соус тирайки	0,84	10	220	2,2	0,084
Специи мускатный орех	0,02	5	100	2,2	0,002
Специи перец чили	0,02	5	100	2,2	0,002
Специи прованские травы	0,02	5	100	2,2	0,002
Специи тимьян	0,07	5	100	2,2	0,008
Сухари панировочные	0,16	5	100	2,2	0,018
Уксус 3%	0,25	10	220	2,2	0,025
Уксус базамический	0,06	10	220	2,2	0,006
Уксус винный	0,06	10	220	2,2	0,006
Фасоль черная	0,05	5	100	2,2	0,010
Фисташки	0,46	5	100	2,2	0,051
Фунчоза	0,63	5	300	2,2	0,023

Продолжение таблицы 11

«Наименование»	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Чай заварка зеленый	0,03	10	300	2,2	0,002
Чай заварка черный	0,03	10	300	2,2	0,002
Шоколад темный	0,84	5	80	2,2	0,116
Шоколадный топпинг»[14]	0,20	5	80	2,2	0,028
Итого					2,566

Для соблюдения норм СНиП принимаем площадь кладовой сыпучих продуктов, бакалеи для ресторана на 75 мест равной 7,5 м².

2.3.5 Расчет площади кладовой солений, квашений, овощей

Расчет представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Расчет площади кладовой солений, квашений, овощей

«Наименование»	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Горошек зеленый консервированный	2,17	10	220	2,2	0,217
Каперсы консервированные	0,52	10	220	2,2	0,052
Картофель продовольственный свежий	46,54	5	300	2,2	1,706
Капуста квашеная	0,95	5	160	2,2	0,065
Лук красный салатный	0,70	5	300	2,2	0,026
Лук репчатый	13,70	5	300	2,2	0,502

Продолжение таблицы 12

«Наименование»	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Маслины консервированные	0,91	10	220	2,2	0,091
Морковь столовая свежая	3,83	5	300	2,2	0,140
Оливки консервированные	0,51	10	220	2,2	0,051
Перец красный маринованный	0,71	5	160	2,2	0,049
Петрушка (корень)	0,37	5	300	2,2	0,014
Сельдерей (корень)	0,22	5	300	2,2	0,008
Фрукты консервированные	0,40	10	220	2,2	0,040
Хрен (корень)	0,94	5	300	2,2	0,034
Чеснок свежий»[14]	1,99	5	300	2,2	0,073
Итого					3,068

Для соблюдения норм СНиП принимаем площадь кладовой солений, квашений, овощей для ресторана на 75 мест равной 7,0 м².

2.3.6 Расчет площади кладовой для хранения винно-водочной продукции

Расчет представлен в таблице 13.

Таблица 13 – Расчет площади кладовой для хранения винно-водочной продукции

«Наименование»	Суточный запаса, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Вино	16,91	10	170	2,2	2,188
Водка	12,80	10	170	2,2	1,656

Продолжение таблицы 13

«Наименование»	Суточный запас, кг	Срок годности, сут.	Удельная нагрузка на 1 м ² грузовой площади пола, кг	Коэффициент увеличения площади помещения на проходы	Площадь, м ²
	<i>G</i>	<i>τ</i>	<i>q</i>	<i>β</i>	<i>F</i>
Настойка	12,75	10	170	2,2	1,650
Коньяк	12,75	10	170	2,2	1,650
Ликер	12,75	10	170	2,2	1,650
Пиво	8,00	2	170	2,2	0,207
Минеральная вода	13,58	2	170	2,2	0,351
Газированные напитки	16,00	2	170	2,2	0,414
Сок»[14]	8,60	2	170	2,2	0,223
Итого					9,989

Принимаем площадь кладовой для хранения винно-водочной продукции для ресторана на 75 мест равной 10,0 м².

Также в группу складских помещений ресторана на 75 мест входит загрузочная (приемочная). Она предназначена для поступления и осуществления приемки поступающего сырья. Основное оборудование: стол подсобный, весы напольные электронные и подтоварник.

2.4 Расчет овощного цеха

Овощной цех относится к заготовочным цехам, предназначен для первичной обработки овощей (мойка, очистка, дочистка), сезонных овощей, зелени и изготовление полуфабрикатов из них.

Производственная программа овощного цеха заключается в сырье по массе брутто, вида обработки, нормы отходов и выхода полуфабрикатов. Основой для этого является расчетное меню ресторана (таблица Приложения Б) и сводная сырьевая продуктовая ведомость (таблица Приложения Б) расчет представлен в таблице Приложении Б.

«Количество работников овощного цеха определим через укрупненные показатели. Численность работников на единицу перерабатываемого сырья: на 1 тонну перерабатываемого сырья принимают 5 чел.» [14].

Количество работников, N_1 , чел, определим по формуле:

$$N_1 = G \times N, \quad (6)$$

где G – суточный расход сырья, кг;

N – норматив работников на 1 перерабатываемого сырья, чел.

По нашему расчету количество перерабатываемого сырья по массе брутто составит 136,18 кг.

Следовательно, $N_1 = (126,4 \times 5) / 1000 = 0,63 \sim 1$ чел.

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни:

$$N_2 = N_1 \cdot K_1, \quad (7)$$

где K_1 – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни; значения коэффициента K_1 зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени $N_2 = 2$ чел.

После расчета численности работников составляют график выхода на работу по значению N_1 . График выхода на работу работников овощного цеха рассмотрен на рисунке 7.

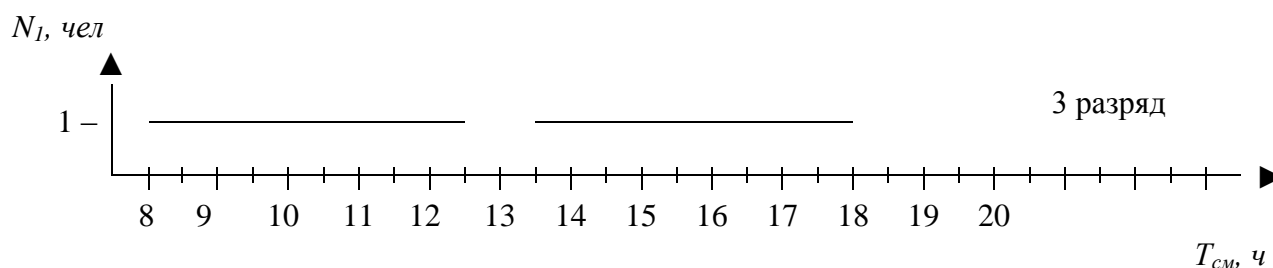


Рисунок 7 – График выхода на работу работников овощного цеха

Количество столов определяется согласно количеству действующих сотрудников в одно и то же время. Расчетная длина стола вычисляется согласно выражению:

$$L = N \cdot I, \quad (8)$$

«где N – явочная численность работников, по данной операции, чел.;

l – норма длины рабочего места, пог. м.»[14]

Расчетная длина стола:

$$L = 1,0 \cdot 1,25 = 1,25 \text{ (м)}$$

По результатам проведенного расчета и учетом соблюдения санитарных требований при обработке сырья принимаем к установке в стол производственный СП-1200 (габаритные размеры 1200×600×850 мм, 2 шт.) [24].

Вместимость моечной ванны, V , дм^3 , для хранения очищенного картофеля и промывания овощей определяют по формуле:

$$V = \frac{G}{\rho \times K \times \varphi}, \quad (9)$$

«где G – масса продукта, кг;

ρ – объемная плотность продукта, кг/дм^3 ;

K – коэффициент заполнения ванны; $K = 0,85$;

φ – оборачиваемость ванны; зависит от продолжительности промывания с учетом времени на загрузку, выгрузку и мойку ванны и определяется по формуле:

$$\varphi = \frac{T \times 60}{t_{\text{ц}}}, \quad (10)$$

где T – длительность расчетного периода, ч;

$t_{\text{ц}}$ – продолжительность цикла обработки, мин.»[14]

Расчет приведен в таблице 14.

Таблица 14 – Расчет объема моечной ванны

«Наименование продукта	Количество продукта, кг	Плотность, кг/дм^3	Оборачиваемость ванны за смену	Объем расчетный, дм^3
Баклажан свежий	7,37	0,6	27,4	0,53
Грибы белые свежие	4,38	0,5	27,4	0,38
Грибы вешенки	0,76	0,5	27,4	0,07
Грибы шампиньоны	5,03	0,5	27,4	0,43
Зелень петрушка	1,99	0,35	27,4	0,24
Зелень укроп	0,24	0,35	27,4	0,03
Имбирь (корень)	0,06	0,6	19,5	0,01

Продолжение таблицы 14

Наименование продукта	Количество продукта, кг	Плотность, кг/дм ³	Оборачиваемость ванны за смену	Объем расчетный, дм ³
«Кабачок свежий	3,63	0,6	27,4	0,26
Капуста белокочанная свежая	0,88	0,45	27,4	0,08
Картофель продовольственный свежий	46,54	0,65	19,5	4,32
Лук зеленый (перо)	0,12	0,35	27,4	0,01
Лук красный салатный	0,70	0,6	19,5	0,07
Лук репчатый	13,70	0,6	19,5	1,38
Лук-порей	0,19	0,35	27,4	0,02
Лук-шалот	0,29	0,6	19,5	0,03
Микс-салат	1,22	0,35	27,4	0,15
Морковь столовая свежая	3,83	0,5	19,5	0,46
Огурец свежий	0,84	0,35	27,4	0,10
Перец сладкий	4,00	0,5	27,4	0,34
Перец чили свежий	0,32	0,8	27,4	0,02
Петрушка (корень)	0,37	0,6	19,5	0,04
Помидор свежий	11,43	0,6	27,4	0,82
Помидоры черри	1,01	0,7	27,4	0,06
Редис свежий	2,19	0,7	27,4	0,13
Салат листовой	2,66	0,35	27,4	0,33
Салат фризе	0,63	0,35	27,4	0,08
Сельдерей (корень)»[14]	0,22	0,6	19,5	0,02
Сельдерей стебель	1,27	0,35	27,4	0,16
Спаржа свежая	6,18	0,5	27,4	0,53
Хрен (корень)	0,94	0,6	19,5	0,09
Чеснок свежий	1,99	0,6	27,4	0,14
Шпинат свежий»[14]	1,27	0,35	27,4	0,16
Итого				11,49

По результатам проведенного расчета и учетом соблюдения санитарных требований при обработке сырья принимаем к установке в ванну моечную ВМО 1/430 (габаритные размеры 530×530×850 мм, 2 шт.) [24].

К вспомогательному оборудованию овощного цеха можно отнести: тележку для сбора отходов с размерами 500×450×580 мм; стол производственный для доочистки картофеля с размерами 1000×600×850 мм; весы электронные настольные Cas габаритные размеры 360×280×210 мм (2 шт.); раковина производственная Р-1 габаритные размеры 600×400 мм; подтоварник производственный 700×400×280 мм; стол для очистки лука и чеснока с вытяжным устройством 840×840×850мм; подставка под картофелечистку 840×660×230 мм.

Полезный объем холодильника V_{II} составляет:

$$V_{II} = \sum \frac{G}{\rho \times v}, \quad (11)$$

«где G – размер продукта, кг.

ρ – объем продукта, кг/м³ [14];

v – коэффициент, принимающий во внимание размер емкости для хранения ($v = 0,7...0,8$).»[14]

Расчет приведен в таблице Приложении Б.

Кратковременное хранение овощных полуфабрикатов будем осуществлять в холодильном шкафу Бирюса (габаритные размеры 480×605×865 мм, объем 110 л) [24].

Механическое оборудование овощного цеха используется для очистки картофеля и корнеплодов, для этой цели используют картофелеочистительную машину.

Необходимая продуктивность кухонной техники (кг/ч, шт/ч):

$$Q_{mp} = \frac{G}{t_y} \quad (12)$$

«где G – вес товаров, продуктов для дальнейшей обработки или число товаров, которые производятся за конкретный временной промежуток (24 часа, рабочий день ресторана, 60 минут), кг (шт.);

t_y – приблизительное время активной деятельности техники, ч. »[14]

$$t_y = T \times \eta_y, \quad (13)$$

«где T – длительности работы цеха, сотрудников, ч;

η_y –коэффициент активного применения техники ($\eta_y=0,5$).

$$t_y = 11,4 \times 0,5 = 5,7 \text{ ч.}$$

$$Q_{mp} = 50,37 / 5,7 = 8,84 \text{ кг/ч. – для картофелечистки}$$

$$Q_{mp} = 39,35 / 5,7 = 6,9 \text{ кг/ч. – для овощерезки}$$

Согласно установленным данным по функционирующей документации, следует акцентировать внимание на технике, которая обладает большей продуктивностью, в дальнейшем необходимо установить настоящую длительность деятельности техники (ч). »[14]

$$t_{\phi} = \frac{G}{Q} \quad (14)$$

«где Q – продуктивность техники, кг/ч (шт/ч).

И фактический коэффициент ее активного применения: »[14]

$$\eta = \frac{t_{\phi}}{T}, \quad (15)$$

«где T — длительность деятельности цеха ресторана, сотрудников, ч.
»[14]

Расчет рассмотрен в таблице 15.

Таблица 15 – Расчет механического оборудования

«Наименование оборудования	Наименование продукта, блюда	Кол-во, кг	Производительность выбранной машины, кг	Фактическое время работы машины, ч	Коэффициент использования
Картофелеочистительная машина	картофель	46,5	40,0	1,3	0,11
	морковь	3,83			
	Итого	50,4			
Овощерезательная машина»[14]	капуста	0,70	20,0	1,97	0,17
	морковь	2,04			
	лук репчатый	10,8			
	лук-шалот	0,24			
	картофель	25,6			
	Итого	39,4			

По расчету фактический коэффициент использования меньше условного, поэтому к установке принимаем одну картофелечистку и одну овощерезку.

Очистку картофеля и корнеплодов будем осуществлять на картофелеочистительной машине FimarPPN/5 (габаритные размеры 760×560×870 мм); для нарезки овощей – овощерезательная машина RobotCoupeCL (габаритные размеры 340×300×590 мм) [24].

Площадь овощного цеха вычисляют по площади, занимаемой оборудованием по формуле:

$$F = \frac{F_{пол}}{\eta_{\gamma}}, \text{ где} \quad (16)$$

«где F – площадь помещения, занятая оборудованием, м^2 ;

η_{γ} – коэффициент использования площади ($\eta = 0,35$ для овощного цеха) . »[14]

Расчет площади цеха представлен в виде таблицы 16.

Таблица 16 – Расчет площади овощного цеха

«Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м^2	Площадь, занятая всем оборудованием, м^2
Картофелечистка	Fimar PPN/5	1	760×560×570	на подставке	на подставке
Овощерезательная машина	Robot Coupe CL	1	340×300×590	на столе	на столе
Шкаф холодильный	Бирюса	1	480×605×865	0,29	0,29
Весы настольные электронные	CAS	2	360×280×210	на столе	на столе
Стол производственный	СП-1200	2	1200×600×850	0,72	1,44
Стол для доочистки картофеля	СО-С-1	1	1000×600×850	0,60	0,60
Стол для очистки лука и чеснока с вытяжным устройством	СРОд 840/840	1	840×840×850	0,71	0,71
Тележка для сбора отходов	–	1	500×450×580	0,23	0,23
Раковина производственная	Р-1	1	600×400×850	0,24	0,24
Ванна моечная	ВМО 1/430	2	530×530×850	0,28	0,56
Подтоварник производственный»[14]	ПТ	1	700×400×280	0,28	0,28

Продолжение таблицы 16

«Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Подставка под картофелечистку»[14]	–	1	840×660×230	0,55	0,55
Итого	4,90				

Площадь овощного цеха равна $4,9 : 0,35 = 14,0 \text{ м}^2$.

2.5 Расчет мясорыбного цеха

Мясо-рыбный цех относится к заготовочным цехам, предназначен для доработки крупнокусковых полуфабрикатов и сырья от поставщиков и выработки полуфабрикатов из них.

На предприятиях небольшой мощности разрешается объединять в одном цехе обработку мясной, рыбной продукции и птицу. Для этого в цехе выделяются отдельные рабочие места: по обработке мяса; по обработке рыбы; по обработке птицы и субпродуктов и оснащают их всем необходимым современным технологическим оборудованием.

Производственная программа мясо-рыбного цеха состоит из перечня мясного, рыбного сырья определенного по расчетному меню, представленно в таблице Б.7, Приложении Б.

Количество работников, N_1 , чел, определим по формуле (6). Данные для расчета: G рыбы составит 39,99 кг, G мяса, птицы и субпродуктов составит 98,3 кг. N – норматив работников на единицу перерабатываемого сырья, чел., (укрупненный показатель для переработки рыбы 10 чел. на 1 т; для переработки мяса, птицы и субпродуктов – 8 чел.) [14].

Следовательно, $N_1 = ((39,99 \times 10) + (98,3 \times 8)) / 1000 = 1,18$ чел.

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни определим по формуле (7). $N_2 = 2$ чел.

После расчета численности работников составляют график выхода на работу по значению N_I . График выхода на работу работников мясо-рыбного цеха рассмотрен на рисунке 8.

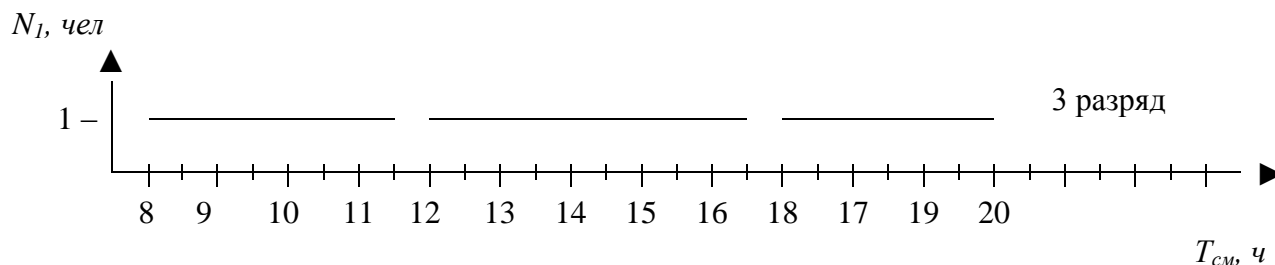


Рисунок 8 – График выхода на работу работников мясо-рыбного цеха

Количество столов определяется по формуле (8). Расчетная длина стола:

$$L = 1,0 \cdot 1,25 = 1,25 \text{ (м)}$$

По результатам проведенного расчета и учетом соблюдения санитарных требований при обработке сырья принимаем к установке в стол производственный СП-1200 (габаритные размеры 1200×600×850 мм, 3 шт., отдельные столы для обработки мяса, рыбы и птицы).

Вместимость моечной ванны, V , дм^3 , определяют по формуле (9 – 10).

Расчет приведен в таблице 17.

Таблица 17 – Расчет объема моечной ванны

«Наименование продукта	Количество продукта, кг	Плотность, кг/дм^3	Оборачиваемость ванны за смену	Объем расчетный, дм^3
Говядина I категории	24,56	0,85	27,4	1,05
Куры I категории	22,51	0,25	27,4	3,29
Свинина	18,57	0,85	27,4	0,80
Телятина I категории	15,71	0,85	27,4	0,67
Мозги говяжьи	3,52	0,80	27,4	0,16
Печень куриная	0,95	0,80	27,4	0,04
Почки говяжьи	1,57	0,85	27,4	0,07
Язык говяжий	10,58	0,85	27,4	0,45
Морской гребешок (филе)	4,00	0,85	27,4	0,17

»[14]				
-------	--	--	--	--

Продолжение таблицы 17

«Наименование продукта	Количество продукта, кг	Плотность, кг/дм ³	Оборачиваемость ванны за смену	Объем расчетный, дм ³
Судак неразделанный»[14]	15,44	0,45	27,4	1,25
Треска потрошенная, обезглавленная	7,61	0,45	27,4	0,62
Тунец (филе)»[14]	2,94	0,80	27,4	0,13
Итого				8,71

По результатам проведенного расчета и учетом соблюдения санитарных требований при обработке сырья принимаем к установке в ванну моечную ВМО 1/430 (габаритные размеры 530×530×850 мм, 3 шт.) [24].

Вспомогательное оборудование: тележка для сбора отходов с размерами 500×450×580 мм; весы электронные настольные Cas габаритные размеры 360×280×210 мм (2 шт.); раковина производственная Р-1 габаритные размеры 600×400 мм; подтоварник производственный 700×400×280 мм.

Полезный объем холодильника $V_{\text{л}}$ определяют по формуле (11).

Расчет приведен в таблице Приложении Б.

Кратковременное хранение полуфабрикатов будем осуществлять в холодильном шкафу Бирюса (габаритные размеры 480×605×865 мм, объем 110 л) [24].

Механическое оборудование мясо-рыбного цеха используется для измельчения мяса и получения фарша, для этой цели используют мясорубку. Необходимая продуктивность механического оборудования мсо-рыбного цеха определяют по формулам (12 – 15). Расчет рассмотрен в таблице 18.

Таблица 18 – Расчет механического оборудования

«Наименование оборудования	Наименование продукта, блюда	Кол-во, кг	Производительность выбранной машины, кг	Фактическое время работы машины, ч	Коэффициент использования
Мясорубка Assum	Телятина I категории	3,64	20	0,18	0,02

По расчету фактический коэффициент использования меньше условного, поэтому к установке принимаем одну картофелечистку и одну овощерезку.

Измельчение мяса будем осуществлять мясорубке Assum (габаритные размеры 300×250×400 мм)[24].

Площадь мясо-рыбного цеха вычисляют по формуле (16), коэффициент использования площади 0,35.

Расчет площади цеха представлен в виде таблицы 19.

Таблица 19– Расчет площади мясо-рыбного цеха

Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
«Мясорубка	Assum	1	300×250×400	на столе	на столе
Шкаф холодильный	Бирюса	1	480×605×865	0,29	0,29
Весы настольные электронные	CAS	2	360×280×210	на столе	на столе
Стол производственный	СП-1200	3	1200×600×850	0,72	2,16
Тележка для сбора отходов	–	1	500×450×580	0,23	0,23
Раковина производственная	P-1	1	600×400×850	0,24	0,24
Ванна моечная	ВМО 1/430	3	530×530×850	0,28	0,84
Подтоварник производственный	ПТ	1	700×400×280	0,28	0,28

Продолжение таблицы 19

Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Стеллаж производственный»[14]	СП	1	1000×400×1800	0,40	0,40
Итого					4,44

Площадь горячего цеха равна $4,44 : 0,35 = 13,0 \text{ м}^2$.

2.6 Расчет холодного цеха

Холодный цех относится к группе доготовочных цехов, в нем осуществляют приготовление, порционирование, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.

Разработка производственной программы холодного цеха включает в себе совокупный ассортимент холодных блюд и закусок, выход продукции, количество порций, реализуемых за день работы.

Производственная программа холодного цеха, находится в таблице Б.9, Приложении Б.

2.7 Расчет численности работников цеха

Число сотрудников в производственной деятельности в горячем цехе устанавливают согласно общепризнанным меркам времени согласно выражению:

$$N_q = \frac{P \cdot \varphi_q \cdot x_q}{100}, \quad (17)$$

«где n – число пунктов меню, производимых за весь рабочий день ресторана, шт., кг, блюд;

t – стандартное время на производств одного пункта меню: »[14]

$$t = K \cdot 100 \quad (18)$$

«где K – коэффициент трудовых затрат;

100 – стандартное время, которое требуется для изготовления пункта в меню,

где коэффициент трудовых затрат составляет 1, с;

T – длительность трудовой деятельности для одного сотрудника, ч ($T = 11,4$ ч);

λ – коэффициент, принимающий во внимание увеличение эффективности трудовой деятельности в ресторане ($\lambda = 1,14$), активно используют при применении специальных механизмов. »[14]

Расчет рассмотрен в таблице 20.

Таблица 20 – Расчет численности производственного персонала горячего цеха

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд за день, шт	Коэффициент трудоемкости блюда	Количество работников, чел
1	«Карпаччо из тунца и арбуза с соусом из меда	42	1,2	0,123
2	Галантин из судака	42	1,5	0,154
3	Буженина	50	0,8	0,097
4	Язык говяжий отварной, соус хрен	51	1,0	0,124
5	Салат влашский	20	1,4	0,068
6	Салат копенгагенский	19	1,4	0,065
7	Салат мясной	19	1,5	0,069
8	Салат с куриной печенью, вешенками и манго	19	1,5	0,069
9	Спаржевый салат с грибами и инжиром	19	1,5	0,069
10	Салат из редиса »[14]	19	1,2	0,056
11	«Салат с грушей и сыром дор-блю	19	1,2	0,056
12	Сырное плато	16	0,7	0,027
13	Шоколадный мусс с перцем чили	11	1,3	0,035
14	Груши в сиропе	11	0,6	0,016
15	Мороженое воздушное	10	0,8	0,019
16	Фруктовая тарелка малая	27	0,6	0,039
17	Фруктовая тарелка большая	13	0,6	0,019
18	Морс клюквенный	5	0,5	0,006
19	Морс облепиховый	5	0,5	0,006
20	Лимонад имбирный»[14]	6	0,5	0,007
Итого				1,126

Явочная численность работников N_1 составит 2 чел.

Количество сотрудников ресторана, принимающих активное участие в производственном процессе, включая праздники и выходные дни определяют по формуле (7).

Количество сотрудников холодного цеха ресторана, принимающих участие в изготовлении, включая праздники и выходные, временное освобождение от деятельности – $N_2 = 4$ чел.

На предприятии общественного питания 75 мест, ступенчатый график деятельности сотрудников горячего цеха. График выхода на работу поваров холодного цеха рассмотрен на рисунке 9.

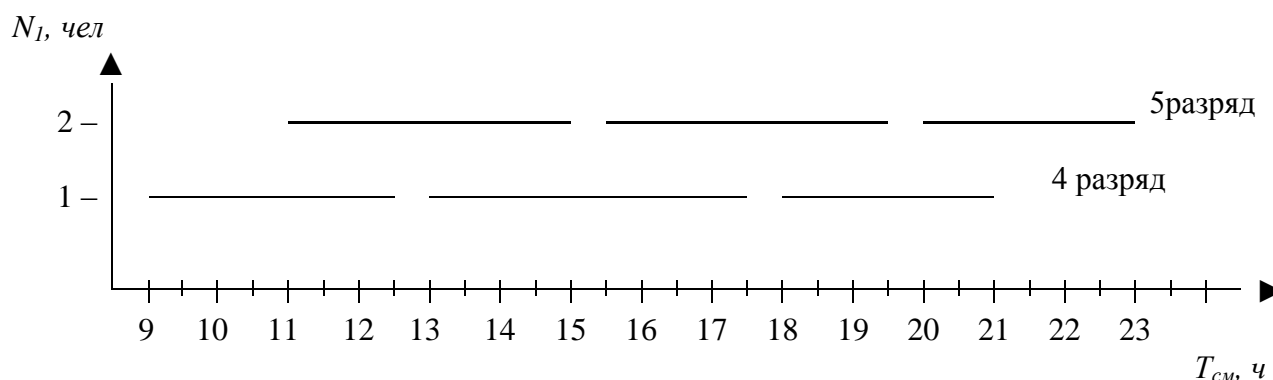


Рисунок 9 – График выхода на работу поваров холодного цеха

Вспомогательное (нейтральное) оборудование

Расчетная длина стола вычисляется согласно выражению (8). Расчетная длина стола:

$$L = 2,0 \cdot 1,25 = 2,5 \text{ (м)}$$

По результатам проведенного расчета принимаем к установке в холодном цехе стол производственный СП-1200 (габаритные размеры 1200×600×850 мм, 2 шт.) [24].

Прочее вспомогательное оборудование

Над технологическим оборудованием в цехах предусмотрены полки на стены с размерами (мм): 1200×350×250 мм.

Следует устанавливать тележку для сбора отходов с размерами 500×450×580 мм.

Дополнительно устанавливается: весы электронные настольные Cas габаритные размеры 360×280×210 мм (3 шт.); раковина производственная P-1 габаритные размеры 600×400 мм; стеллаж передвижной СП-125 габаритные размеры 690×400×1500 мм; стол холодильный HiCold габаритные размеры 1200×600×850 мм; ванна моечная односекционная IBM 6/6/2,5 габаритные размеры 730×730×850 мм.

Расчет холодильного оборудования

Полезный объем холодильника $V_{\text{л}}$ определяют по формуле (11).

При необходимом сохранении продуктов для дальнейшей обработки в специальных лотках, необходимый размер холодильника рассчитывают согласно размеру специальных лотков для хранения продуктов:

$$V = \sum \frac{V_{\text{г.е.}}}{\nu} \quad (19)$$

«где $V_{\text{г.е.}}$ – объем лотка для хранения продуктов, м³.

Расчеты приведены в таблице 21 (для хранения продуктов в заводской таре), таблица 22 (хранение продуктов в гастроемкостях). »[14]

Таблица 21 – Расчет полезного объема холодильного шкафа(при хранении в заводской таре)

«Наименование продукта	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Ветчина рубленая	0,49	0,45	0,7	1,56
Вино красное сухое	0,35	0,90	0,7	0,56
Горошек зеленый консервированный	0,51	0,80	0,7	0,91
Горчица дижонская	0,10	0,80	0,7	0,18
Клубника свежая	0,65	0,45	0,7	2,06
Майонез провансаль	1,79	0,90	0,7	2,84
Огурец соленый	0,69	0,45	0,7	2,19
Перец красный маринованный	0,32	0,80	0,7	0,57
Буженина	3,75	0,60	0,7	8,93
Сливки, 33%	1,32	0,80	0,7	2,36
Соус вустерский»[14]	0,05	0,80	0,7	0,09

Продолжение таблицы 21

«Наименование продукта»	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Соус тирияки	0,42	0,80	0,7	0,75
Сыр Дор-блю	0,74	0,80	0,7	1,32
Сыр Камамбер	0,36	0,80	0,7	0,64
Сыр Пармезан	0,40	0,80	0,7	0,71
Сыр Швейцарский	0,36	0,80	0,7	0,64
Фрукты консервированные»[14]	0,20	0,90	0,7	0,32
Итого				26,63

Таблица 22 – Расчет полезного объема холодильного шкафа (при хранении в гастроемкостях)

«Наименование продукта»	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Объем гастроемкостей, м ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, м ³
Арбуз свежий	2,10	0,017	0,7	0,02
Виноград свежий	1,52	0,006	0,7	0,01
Говядина I категории, отварная	0,65	0,006	0,7	0,01
Грибы вешенки	0,38	0,006	0,7	0,01
Грибы шампиньоны, жареные	0,19	0,006	0,7	0,01
Зелень петрушка	0,34	0,006	0,7	0,01
Имбирь (корень)	0,03	0,006	0,7	0,01
Инжир	0,38	0,006	0,7	0,01
Картофель продовольственный отварной	0,92	0,006	0,7	0,01
Лук репчатый	1,83	0,017	0,7	0,02
Лук-шалот	0,15	0,006	0,7	0,01
Манго	0,38	0,006	0,7	0,01
Микс-салат	0,34	0,006	0,7	0,01
Мята свежая	0,09	0,006	0,7	0,01
Печень куриная, жареная	0,48	0,006	0,7	0,01
Помидор свежий	2,03	0,017	0,7	0,02
Помидоры черри	0,19	0,006	0,7	0,01
Редис свежий	1,10	0,017	0,7	0,02
Салат листовой	1,33	0,017	0,7	0,02
Салат фризе	0,32	0,006	0,7	0,01
Спаржа отварная»[14]	0,57	0,006	0,7	0,01

Продолжение таблицы 22

«Наименование продукта	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Объем гастроемкостей, м ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, м ³
Телятина, отварная	1,71	0,017	0,7	0,02
Треска (филе), отварная	1,05	0,017	0,7	0,02
Тунец (филе)	1,47	0,017	0,7	0,02
Хрен (корень)	0,18	0,006	0,7	0,01
Яблоко зеленое	1,11	0,017	0,7	0,02
Яблоко свежее	0,41	0,006	0,7	0,01
Язык говяжий, отварной	6,38	0,017	0,7	0,02
Яйцо куриное 1 с, отварное»[14]	0,70	0,006	0,7	0,01
Итого				0,41

Далее необходимо сложить полученные объемы.

Кратковременное хранение продуктов и полуфабрикатов будем осуществлять в холодильном шкафу ШХ-0,5 (габаритные размеры 697×695×2028 мм, полезный объем 470 л) [24].

Площадь холодного цеха вычисляют по формуле (16).

Расчет площади холодного цеха представлен в виде таблицы 23.

Таблица 23– Расчет площади холодного цеха

«Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Стол для охлаждения тарелок	HiCold	1	1200×600×850	0,72	0,72
Шкаф холодильный	ШХ-0,5	1	697×695×2028	0,48	0,48
Стол производственный	СП-1200	2	1200×600×850	0,72	1,44
Тележка для отходов	–	1	500×450×580	0,23	0,23
Весы настольные электронные	CAS	3	360×280×210	на столе	на столе
Раковина производственная	P-1	1	600×400×850	0,24	0,24
Стеллаж передвижной	СП-125	1	690×400×1500	0,28	0,28
Ванна моечная односекционная»[14]	1МВ 6/6/2,5	1	730×730×850	0,53	0,53
Итого	-	-	-	-	3,92

Площадь холодного цеха равна $3,92: 0,35 = 11,0 \text{ м}^2$.

2.7 Расчет горячего цеха

Производственная программа горячего цеха формируется согласно расчетному меню ресторана.

Во время формирования производственной программы горячего цеха следует осуществлять такие меры:

– подобрать из расчетного меню ресторана пункты, которые изготавливаются и реализуются горячим цехом.

Производственную программу горячего цеха следует представить в виде таблицы в Приложении Б.

Базой для подобного составления считается расчетное меню график и загрузки зала предприятия общественного питания. Число пунктов меню, предоставляемых за рабочее время ресторана, вычисляется согласно выражению:

$$N_q = N_\partial \cdot K, \text{ где} \quad (20)$$

«где N_q – число пунктов меню, предоставляемых за 1 час деятельности предприятия;

N_∂ – число пунктов меню, предоставляемых за рабочее время (согласно расчетному меню);

K – коэффициент пересчета для всех 60 минут рабочего времени ресторана, и вычисляется согласно выражению: »[14]

$$K = \frac{N_q}{N_\partial}, \text{ где} \quad (21)$$

«где N_q – число гостей, которым предоставляются пункты меню за 60 минут деятельности ресторана;

N_∂ – число гостей, которым предоставляются пункты меню за все рабочее время. »[14]

Расчет приведен в таблице Приложения Б.

Число сотрудников в производственной деятельности в горячем цехе устанавливается согласно общепризнанным меркам времени согласно выражению (17 – 18). Расчет рассмотрен в таблице Приложения Б.

Подобного рода вычисление осуществляется по всем пунктам меню ресторана в отдельности с помощью коэффициента трудовых затрат работника на определенный пункт в меню, принимая во внимание вероятность использования специальных механизмов (λ).

Как пример приведем, для изготовления пункта в меню под названием солянки сборная мясная без применения специальных механизмов, число сотрудников ресторана – $N_1 = (52 \times 1,3 \times 100) / (11,4 \times 3600) = 0,16$ чел.

– для изготовления картофельного пюре с применением специальных механизмов, число сотрудников ресторана – $N_1 = (35 \times 0,6 \times 100) / (11,4 \times 3600 \times 1,14) = 0,04$ чел.

Установленное число сотрудников ресторана, согласно приведенным данным, представляет собой совокупность и является N_1 .

Следовательно, количество сотрудников ресторана для осуществления трудовой деятельности горячего цеха – $N_1 = 2$ чел.

Количество сотрудников ресторана, принимающих активное участие в производственном процессе, включая праздники и выходные, временное освобождение от деятельности определяют по формуле (7).

Количество сотрудников ресторана, принимающих участие в изготовлении, включая праздники и выходные, временное освобождение от деятельности – $N_2 = 4$ чел.

На предприятии общественного питания 75 мест, ступенчатый график деятельности сотрудников горячего цеха. График выхода на работу поваров горячего цеха рассмотрен на рисунке 10.

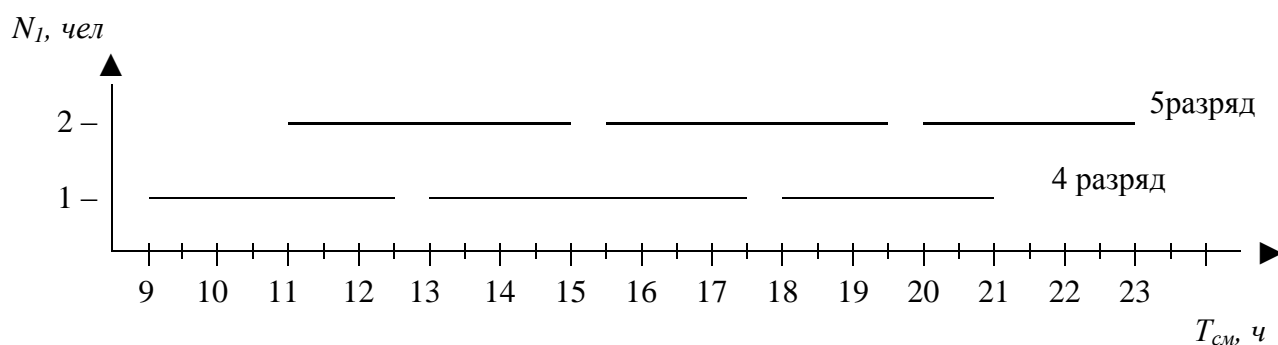


Рисунок 10 – График выхода на работу поваров горячего цеха

Расчетная длина стола вычисляется согласно выражению (8). Расчетная длина стола:

Расчетная длина стола:

$$L = 2,0 \cdot 1,25 = 2,5 \text{ (м)}$$

По результатам проведенного расчета принимаем к установке в горячем цехе стол производственный СП-1200 (габаритные размеры 1200×600×850 мм, 3 шт.) [24].

Над технологическим оборудованием в цехах предусмотрены полки на стены с размерами (мм): 1200×350×250 мм.

Следует устанавливать тележку для сбора отходов с размерами 500×450×580 мм.

Вытяжные зонты устанавливают в системе вытяжной вентиляции над тепловым оборудованием, расположенным пристенно или островным способом. Они предназначены для очистки воздуха от жира, водяного пара, дыма и прочих вредных газообразных отходов.

Дополнительно устанавливается: весы электронные настольные Cas габаритные размеры 360×280×210 мм (3 шт.); раковина производственная Р-1 габаритные размеры 600×400 мм; стеллаж передвижной СП-125 габаритные размеры 690×400×1500 мм; стол тепловой ТЕ 126 габаритные размеры 1200×600×850 мм; ванна моечная односекционная 1ВМ 6/6/2,5 габаритные размеры 600×600×850 мм; стол для средств малой механизации габаритные

размеры 1200×600×850 мм; кипятильник электрический RemtaR31 габаритные размеры 280×285×340 (на подставке); вафельница Airhotгабаритные размеры 255×455×170 [24] .

В горячем цехе механическое оборудование необходимо для осуществления разнообразных действий, а именно: протираание творога, взбивание картофельного пюре, приготовление супов-пюре или нарезки картофеля для фри. Для чего следует активно применять кухонную машину.

Необходимая продуктивность кухонной техники определяют по формуле (12 – 15).

$$t_y = 11,4 \times 0,5 = 5,7 \text{ ч.}$$

$$Q_{mp} = 37,13 / 5,7 = 6,5 \text{ кг/ч.}$$

Расчет рассмотрен в таблице 24.

Таблица 24 – Расчет механического оборудования

«Наименование оборудования»	Наименование продукта, блюда	Кол-во, кг	Производительность выбранной машины, кг	Фактическое время работы машины, ч	Коэффициент использования
Универсальная кухонная машина Robot Coupe» »[14]	«Португальский томатно-луковый суп-пюре	13,0	15,0	2,5	0,22
	Творог	2,0	-	-	-
	Картофель фри	13,8			
	Картофельное пюре	5,25			
	Тесто для вафель	2,63			
	Мусс из авокадо	0,39			
	Итого	37,13			

Таким образом, фактический коэффициент использования меньше условного, поэтому к установке принимаем одну машину выбранной мощности.

По результатам проведенного расчета принимаем к установке в горячем цехе универсальную кухонную машину Robot Coupe (габаритные размеры 225×335×520 мм) [24].

Полезный объем холодильника V_{II} определяют по формуле (11, 19) и приведен в таблице в Приложении Б.

В холодильнике осуществление осуществляется необходимое сохранение продуктов в упаковке от изготовителя и продуктов для дальнейшей обработки в специальных лотках. Именно по этой причине необходимый размер холодильника рассчитывается как совокупность размеров, которые определяются согласно выражению 11 и 19.

По результатам проведенного расчета принимаем к установке в горячем цехе шкаф холодильный Carboma R1400 (габаритные размеры 1650×755×1900 мм, объем 1400 л) [24].

Объем специального теплового оборудования определяют согласно выполняемым операциям: приготовление бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд. Приготовление сырья для реализации холодных блюд не принимается во внимание по причине малого веса сырья и по причине активного применения специального оборудования для приготовления блюд в ненагруженный промежуток времени.

Номинальная вместимость котла (дм³) для варки бульонов:

$$V = \sum V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} - \sum V_{\text{пром}} \quad (22)$$

«где $V_{\text{прод}}$ – объем, который предоставляется сырью в процессе приготовления, дм³;

$V_{\text{в}}$ – объем воды, дм³;

$V_{\text{пром}}$ – объем промежутков между сырьем, дм³.» [14]

Объем (дм³), занимаемый продуктами,

$$V_{\text{прод}} = \frac{G}{\rho} \quad (23)$$

«где G – масса сырья, кг;

ρ – плотность сырья, кг/дм³» [14]

Главным сырьем для приготовления бульона являются мясо, кости и др.; если рассчитывается объем воды, то овощи не принимаются во внимание по причине их малого объема.

Масса сырья:

$$G = \frac{n_b \cdot g_p}{1000}, \quad (24)$$

«где n_b – литры (дм³) бульона;

g_p – стандартная масса главного сырья (костей, мяса и т.п.) на 1 дм³ бульона, г/дм³.»[14]

Объем воды, которая активно применяется для приготовления жидкой «основы» (дм³), определяют по формуле:

$$V_e = G \cdot n_b, \quad (25)$$

где n_b – стандартный объем жидкости на 1 кг главного сырья, дм³/кг; в соответствии со Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для бульона из костей и мяса $n_b = 3-5$ л (рецептура 158), для рыбного – 2,5-4 л (рецептура 266).

Объем (дм³) расстояния между главным сырьем:

$$V_{пром} = V_{прод} \cdot \beta, \quad (26)$$

Расчет вместимости котлов для варки бульонов на весь день представлен в таблице 25.

Таблица 25 – Расчет вместимости котлов для варки бульонов

«Наименование продукта	Норма продукта на 1 дм ³ , г	Масса продукта на заданное количество литров бульона, кг	Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Объем, занимаемый продуктом, дм ³	Норма воды на 1 кг основного продукта, дм ³ /кг	Объем воды на общую массу основного продукта, дм ³	Объем промежутков между продуктами, дм ³	Объем котла, дм ³	
								расчетный	принятый
Бульон рыбный (12,4 л)									
Рыбная мелочь	500	6,2	0,6	10,3	2,5	15,5	4,12	25,5	30,0
Овощи	28	0,35	-	-	-	-	-		
Итого	-	-	-	10,3	-	15,5	4,12		

Продолжение таблицы 25

«Наименование продукта»	Норма продукта на 1 дм ³ , г	Масса продукта на заданное количество литров бульона, кг	Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Объем, занимаемый продуктом, дм ³	Норма воды на 1 кг основного продукта, дм ³ /кг	Объем воды на общую массу основного продукта, дм ³	Объем промежутков между продуктами, дм ³	Объем котла, дм ³	
								расчетный	принятый
Бульон мясо-костный (19,32 л)									
Кости пищевые	400	7,73	0,5	15,46	3,0	23,19	7,73	42,33	50,0
Говядина I категории	162	3,13	0,85	3,68	-	-	0,55		
Овощи	28	-	-	-	-	-	-		
Итого	-	-	-	19,14	-	23,19	8,28		
Бульон куриный (6,7 л)									
Куры I категории	269	1,8	0,25	7,2	4,8	8,64	5,4	12,3 20,0	
овощи	33	-	-	-	-	-	-		
Итого	-	-	-	7,2	-	8,64	5,4		
Куры I категории	269	1,8	0,25	7,2	4,8	8,64	5,4		
Овощи»[14]	33	-	-	-	-	-	-		
Итого	-	-	-	7,2	-	8,64	5,4		

Варка бульона рыбного будет осуществляться в наплитном котле из нержавеющей стали объемом 30,0 л; бульона мясо-костного – в наплитном котле из нержавеющей стали объемом 50,0 л; бульона куриного – в наплитном котле из нержавеющей стали объемом 20,0 л.

Расчет стационарных варочных котлов будем осуществлять по «максимальному периоду», то есть на 2 часа максимальной реализации блюд. Согласно графика реализации «максимальный период» – с 13:00 до 15:00. В период времени реализуют: Уха «Волжская» 9 порций, Бульон куриный по-марсельски 9 порций, Бограч 20 порций, Солянка сборная мясная 20 порций, Португальский томатно-луковый суп-пюре 20 порций.

Объем котлов (дм³) для приготовления супов:

$$V = n_c \cdot V_c \quad (27)$$

«где n – число порций супа, которые предоставляются гостям за 2 ч;
 V_c – объем порции супа, дм^3 . Из-за сравнительно короткого временного периода приготовления супов испарение воды не принимают во внимание.
 »[14]

Расчет вместимости котлов для варки супов согласно большему времени приготовления рассмотрен в таблице 26.

Таблица 26– Расчет вместимости котла для варки супа

«Наименование супа	Объем одной порции, дм^3	Часы реализации		
		13 – 15ч		
		Количество порций	Расчетная вместимость, дм^3	Принятый объем котла, дм^3 (площадь единицы посуды, м^2)
Уха «Волжская»	250	9	2,65	4,0 (0,04)
Бульон куриный по-марсельски	250	9	2,65	4,0 (0,04)
Бограч	250	20	5,88	6,0 (0,04)
Солянка сборная мясная	250	20	5,88	6,0 (0,04)
Португальский томатно-луковый суп-пюре»[14]	250	20	5,88	6,0 (0,04)

Варку супов будем осуществлять в кастрюлях из нержавеющей стали на 4,0 и 6,0 л.

Вместимость посуды для приготовления вторых горячих блюд:

– при приготовлении сырье, которое имеет свойство увеличиваться в размерах

$$V = V_{\text{прод.}} + V_{\text{в.}}, \quad (28)$$

– при приготовлении сырье, которое имеет свойство не увеличиваться в размерах

$$V = 1,15 \cdot V_{\text{прод.}}, \quad (29)$$

– при тушении сырья

$$V = V_{\text{прод.}}, \quad (30)$$

Объем жидкости, которая нужна для приготовления сырья, которое имеет свойство увеличиваться в размерах, учитывается по Сборнику рецептур блюд. Объем жидкости для приготовления сырья, которое имеет

свойство не увеличиваться в размерах, рассчитывается коэффициентом, составляющим 1,15.

При невозможности использования данного коэффициента, который принимает во внимание количество воды в выражении вместимости кастрюли для тушения, можно разъяснить таким образом, что по причине небольшого объема воды, которая необходима для приготовления блюда, она располагается на определенном расстоянии между сырьем и не захватывает еще большего места.

Расчет рассмотрен в таблице 27.

Таблица 27 – Расчет вместимости котлов для варки вторых горячих блюд и гарниров

Блюдо, гарнир»	Часы реализации блюд	Количество блюд, порций	Масса продукта нетто, кг		Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Объем продукта, дм ³	Норма воды на 1 кг продукта, дм ³	Объем воды, дм ³	Коэффициент заполнения	Объем, дм ³	
			На одну порцию, г	На все порции, кг						расчетный	принятый
Отварная зеленая спаржа	13-15	9	150	1,35	0,7	1,93	–	–	0,85	2,6	4,0
Отварные фузилли	13-15	9	53	0,48	0,26	1,85	6,0	2,88	0,85	5,6	6,0
Рис отварной	13-15	9	55	0,50	0,81	0,62	2,1	1,1	0,85	2,0	4,0
Картофель отварной с зеленью	13-15	9	150	1,35	0,65	4,68	–	–	0,85	6,3	7,0
Картофельное пюре	13-15	13	130	1,69							
Варка гречневой крупы	13-15	5	70	0,35	0,8	0,44	1,5	0,53	0,85	1,14	4,0
Варка яйцо- пашот»[14]	13-15	3	50	0,15	0,8	0,19	–	–	0,85	0,25	4,0

Варку гарниров будем осуществлять в кастрюлях из нержавеющей стали на 4,0; 6,0 и 7,0 л.

Расчет и выбор данного вида посуды осуществляется согласно поду чаши. База для расчета данного вида посуды – число блюд, которые предоставляются гостям в час пик предприятия.

При тепловой обработке единиц продуктов расчетную площадь пода чаши (м²) устанавливают согласно выражению:

$$F_p = \frac{n \cdot f}{\varphi}, \quad (31)$$

«где n – число продуктов, которые подвергаются тепловой обработке за определенное время, шт.;

f – площадь, которую захватывает один продукт, м²; $f = 0,01 \dots 0,02$ м²;

φ – оборачиваемость площади данного вида посуды. »[14]

$$\varphi = \frac{T}{t_{ц}}, \quad (32)$$

«где T – длительность определенного времени, ч;

$t_{ц}$ – длительность жарки, ч. »[14]

К установленному размеру пода чаши необходимо прибавить 10 % по причине недостаточного примыкания продукта.

Площадь пода:

$$F = 1,1 \cdot F_p, \quad (33)$$

При тепловой обработке или тушения продуктов массой G расчетную площадь пода чаши (м²) вычисляют согласно выражению:

$$F_p = \frac{G}{\rho \cdot b \cdot \varphi}, \quad (34)$$

«где G – масса (нетто)готавливаемого изделия, кг;

ρ – плотность сырья, кг/дм³ [14];

b – толщина слоя сырья, дм ($b = 0,1 \div 2$); »[14]

В одной посуде допустимо готовить единичные продукты и сырье, которое подвергается тепловой обработке или тушится. Именно по этой причине размер пода составляет:

$$F_{\text{пода}} = F + F_p \quad (35)$$

В дальнейшем при подсчете необходимого размера сковороды согласно справочнику необходимо подобрать данный вид посуды с расчетной площадью пода.

Количество посуды определяют согласно выражению:

$$n = \frac{F}{F_{CT}}, \quad (36)$$

где F_{CT} – площадь пода чаши стандартной сковороды, m^2 .

Пункты в меню, которые подвергаются тепловой обработке, необходимо говорить на 1 час до подачи гостям, именно по этой причине под расчетным периодом необходимо понимать – 60 минут наибольшей загруженности предприятия в обеденное время. Наиболее загруженный час – 13:00 (количество потребителей 67 чел.).

Подсчеты требуемого количества сковород рассмотрены в виде таблицы 28 и 29.

Таблица 28– Определение расчетной площади пода сковороды (I вариант)

«Наименование	Количество изделий за расчетный период, шт.	Площадь единицы изделия, m^2	Продолжительность тепловой обработки, мин	Оборачиваемость площади пода за расчетный период	Расчетная площадь пода, m^2
	n	f	$t_{ц}$	φ	$F_{пода}$
Шоколадные блинчики	2	0,02	4	15	0,003
	n	f	$t_{ц}$	φ	$F_{пода}$
Морской гребешок	5	0,01	6	10	0,005
Рулет из говядины, фаршированный свиной	7	0,01	20	3	0,023
Черная треска в медовом маринаде	5	0,01	10	6	0,008
Медальоны из говядины	5	0,01	10	6	0,008
Бифштекс по-английски»[14]	5	0,02	10	6	0,017
Итого					0,061

Расчетная площадь пода сковороды составляет $0,067 m^2$ ($0,061 \times 1,1$), для жарки блинчиков принимаем сковороду чугунную с площадью пода $0,03 m^2$.

Таблица 29 – Определение расчетной площади пода сковороды (II вариант)

Наименование»	Количество порций за расчетный период, шт.	Количество продукта на одну порцию, кг	Масса продукта (нетто), кг	Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Толщина слоя продукта, дм	Продолжительность тепловой обработки, мин	Оборачиваемость площади пода за смену	Расчетная площадь пода, м ²
Бигос	2	320	0,64	0,65	2,0	30	2	0,003
Рис с черной фасолью	2	215	0,43	0,60	1,0	10	6	0,002
Плов помилански	3	250	0,75	0,60	1,0	20	3	0,004
Гардиенс»[14]	5	250	1,25	0,60	1,5	30	2	0,007
Итого								0,016

Расчетная площадь пода сковороды равна 0,018 м² (0,016×1,1).

Площадь пода сковороды равна 0,061 + 0,018 = 0,079 м². По итогам подсчета к установке в горячем цехе принимаем сковороду электрическую СЭСМ-0,2 (габаритные размеры 745×866×850 мм, площадь пода 0,2 м²) [24].

Расчет и подбор данного современного электрического прибора осуществляют согласно размеру чаши. База для вычисления – число продуктов, которые предоставляются гостям при наибольшей загруженности предприятия в обеденное время.

Вычисление количества приборов осуществляют согласно объему чаши (дм³), где при тепловой обработке продуктов определяют согласно выражению:

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{ж}}}{\varphi}, \quad (37)$$

«где V – объем чаши, дм³;

$V_{\text{прод}}$ – вместимость изделия, которое подвергается тепловой обработке, дм³;

$V_{\text{ж}}$ – объем жира, дм³;

φ – оборачиваемость прибора за определенное время. »[14]

Согласно справочнику [24] выбирают такой прибор, размер которого близок к расчетному. Количество электрических приборов:

$$n = \frac{V}{V_{cm}}, \quad (38)$$

где V_{cm} – объем чаши прибора, дм^3 .

Вычисление объема чаши рассмотрено в виде таблицы 30.

Таблица 30 – Определение расчетной вместимости чаши фритюрницы

Полуфабрикат»	Масса (нетто), кг	Объемная плотность продукта, $\text{кг}/\text{дм}^3$	Объем продукта, дм^3	Объем жира, дм^3	Продолжительность тепловой обработки, мин	Оборачиваемость за расчетный период	Расчетная вместимость чаши, дм^3
Картофель сырой очищенный»[14]	3,0	0,65	4,62	4	10	6	1,44
Итого	-	-	-	-	-	-	1,44

Для жарки продуктов во фритюре принимаем к установке в горячем цехе одну фритюрницу FimarFT 4 (габаритные размеры $300 \times 240 \times 430$ мм, объем чаши 4,0 л) [24].

Площадь поверхности плиты для тепловой обработки (м^2) вычисляют согласно выражению:

$$F = \frac{nf}{\varphi}, \quad (39)$$

где n – число посуды на плите, которая требуется для реализации конкретного пункта меню за определенное время, шт.;

f – площадь, которую захватывает одна посуда на поверхности для тепловой обработки [14];

φ – оборачиваемость площади поверхности для тепловой обработки, которую захватывает посуда на плите за определенное время.

Число пунктов меню, которые за определенное время, находят по таблице предоставления гостям ресторана (принимают во внимание число пунктов меню, предоставляемых при наибольшей загруженности предприятия зала (1 ч – жареные блюда, 2 ч – вареные и тушеные).

Оборачиваемость площади поверхности для тепловой обработки находится в зависимости от длительности приготовления и определяется согласно выражению (3.60).

Поверхность для тепловой обработки, которая применяется для реализации множества пунктов меню, устанавливается как сумма поверхностей для тепловой обработки:

$$F = \frac{n_1 \cdot f_1}{c_1} + \frac{n_2 \cdot f_2}{c_2} + \dots + \frac{n_n \cdot f_n}{c_n} = \sum_1^n \frac{n \cdot f}{c} \quad (40)$$

К определенной поверхности для тепловой обработки необходимо добавить 10 – 30% по причине неполного привыкания посуды на плите.

Расчет жарочной поверхности плиты представлен в виде таблицы 31.

Таблица 31 – Расчет жарочной поверхности плиты

Блюдо»	Кол-во блюд в максимальный час загрузки плиты	Тип наплитной посуды	Вместимость посуды, шт/дм ³	Кол-во посуды	Площадь единицы посуды, м ²	Продолжительность тепловой обработки, мин	Оборачиваемость	Площадь жарочной поверхности плиты, м ²
Уха «Волжская»	9	кастрюля	4,0	1	0,04	15	4	0,010
Бульон куриный по-марсельски	9	кастрюля	4,0	1	0,04	15	4	0,010
Бограч	20	кастрюля	6,0	1	0,04	20	3	0,013
Солянка сборная мясная»[14]	20	кастрюля	6,0	1	0,04	20	3	0,013

Продолжение таблицы 31

«Блюдо	Кол-во блюд в максимальный час загрузки плиты	Тип наплитной посуды	Вместимость посуды, шт/дм ³	Кол-во посуды	Площадь единицы посуды, м ²	Продолжительность тепловой обработки, мин	Оборачиваемость	Площадь жарочной поверхности плиты, м ²
Португальский томатно-луковый суп-пюре	20	кастрюля	6,0	1	0,04	15	4	0,010
Отварная зеленая спаржа	9	кастрюля	4,0	1	0,04	6	10	0,004
Отварные фузилли	9	кастрюля	6,0	1	0,04	8	7,5	0,005
Рис отварной	9	кастрюля	4,0	1	0,04	15	4	0,010
Картофель отварной с зеленью	9	кастрюля	7,0	1	0,04	20	3	0,013
Картофельное пюре	13	кастрюля		1				
Варка гречневой крупы	3	кастрюля	4,0	1	0,04	15	4	0,010
Шоколадные блинчики	2	сковорода	–	1	0,03	4	15	0,002
Варка яйцо-пашот»[14]	3	кастрюля	4,0	1	0,04	5	12	0,003
Итого								0,103

Общая площадь поверхности для тепловой обработки составляет $1,3 \times 0,103 = 0,134 \text{ м}^2$.

Для выполнения тепловых операций принимаем к установке в горячем цехе одну плиту электрическую RADA ПЭ-722ДН (габаритные размеры $400 \times 740 \times 850 \text{ мм}$, объем жарочной поверхности $0,20 \text{ м}^2$) [24].

Вычисление объема пароконвектомата осуществляют согласно наибольшей загруженности ресторана.

$$n_{om} = \sum \frac{n_{z.e}}{\varphi} \quad (41)$$

где n_{yp} – количество уровней в пароконвектомате;

$n_{г.е}$ – количество специальных лотков за определенное время;

φ – оборачиваемость.

Вычисление объема рассмотрено в виде таблицы в приложении Б.

Для запекания блюд принимаем к установке в горячем цехе пароконвектомат Rational (габаритные размеры 847×776×782 мм, количество уровней 6) [24].

Площадь горячего цеха вычисляют по формуле (16) (η – коэффициент использования площади ($\eta = 0,3$)).

Расчет площади горячего цеха представлен в виде таблицы Приложении Б.

Площадь горячего цеха $8,59 : 0,3 = 29,0 \text{ м}^2$.

2.8 Расчет вспомогательных, торговых, административно-бытовых и технических помещений

Кроме основных производственных и складских помещений ресторана необходимо предусмотреть вспомогательные, торговые, административно-бытовые и технические помещения.

Вспомогательная группа помещений

К вспомогательным помещениям относят: моечную столовой посуды, сервизную, моечную кухонной посуды, помещение заведующего производством, буфет.

Предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды и приборов, поступающих из зала ресторана. В плане предприятия должна иметь удобное расположение и взаимосвязь с основными производственными цехами по выпуску кулинарной продукции и залом ресторана.

Основное технологическое оборудование, для которого необходимо выполнить расчет является посудомоечная машина.

Расчет количества столовой посуды и приборов, подвергающихся мойки в час максимальной загрузки зала ресторана определяют по формуле:

$$G_q = N_q \times 1,3 \times n, \quad (42)$$

«где N_q – число потребителей в час максимальной загрузки зала ресторана;

1,3 – коэффициент, учитывающий мойку стаканов и приборов;

n – количество тарелок на одного потребителя по учету типа предприятия (для ресторана $n = 6$).»[14]

По ранее выполненному расчету таблицы 4 час максимальной загрузки зала ресторана на 75 мест с 13:00 до 14:00, в этот промежуток времени количество потребителей составит 67 чел.

$$G_q = 67 \times 1,3 \times 6 = 523 \text{ шт.}$$

Расчет количества столовой посуды и приборов, подвергающихся мойки за день определяют по формуле:

$$G_d = N_d \times 1,3 \times n, \quad (43)$$

«где N_d – число потребителей за день (319 чел.).

$$G_d = 319 \times 1,3 \times 6 = 2488 \text{ шт.} \text{»[14]}$$

Далее выполняем подбор посудомоечной машины с учетом выполненного расчета. Для предприятий малой мощности выгоднее всего подбирать машину с фронтальной загрузкой. Выбираем посудомоечную машину Абат МПК-500Ф-01-230, с фронтальной загрузкой, производительность 500 шт/ч.

Действительное время работы машины t_d , ч, определяют по формуле:

$$t_d = G_d / G_{наcn}. \quad (44)$$

«где $G_{наcn}$ – производительность выбранной машины.»[14]

Действительный коэффициент использования машины η определяют по формуле:

$$\eta = t_d / T \quad (45)$$

Расчет представлен в виде таблицы 32.

Таблица 32 – Расчет посудомоечной машины

«Количество потребителей, чел.		Норма тарелок на одного потребителя	Количество посуды, шт.		Производительность машины, шт/час	Время работы машины, ч	Коэффициент использования
за час максимум»[14]	за день		за час максимум	за день			
67	319	6	523	2488	500	4,98	0,44

Действительный коэффициент использования машины не должен превышать 0,5.

Дополнительно моечную столовой посуды оснащают: стол для сбора остатков пищи СРО с размерами 700×700×850 мм; ванна моечная ВМ-1 с размерами 730×730×850 мм – 5 шт.; раковина производственная Р-1 габаритные размеры 600×400 мм; стол подсобный СП-900 с размерами 900×600×850 мм – 2шт.; тележку для сбора отходов с размерами 500×450×580 мм.

Площадь моечной столовой посуды вычисляют по площади, занимаемой оборудованием по формуле (16) (коэффициент использования площади моечной η – 0,3).

Расчет площади моечной столовой посуды представлен в виде таблицы 33.

Таблица 33 – Расчет площади моечной столовой посуды

«Наименование	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Посудомоечная машина	Абат МПК-500Ф-01-230	1	590×640×864	0,38	0,38
Стол для сбора остатков пищи	СРО	1	700×700×850	0,49	0,49
Стол подсобный	СП-900	2	700×600×850	0,54	1,08
Раковина производственная	Р-1	1	600×400×850	0,24	0,24

Продолжение таблицы 33

«Наименование»	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Тележка для сбора отходов	–	1	500×450×580	0,23	0,23
Ванна моечная односекционная»[14]	1ВМ	5	730×730×850	0,53	2,65
Итого					5,07

Площадь моечной столовой посуды равна $5,07 : 0,35 = 15,0 \text{ м}^2$.

В смену в моечной столовой посуды работает один мойщик, смена длится 11,4 ч. Общее количество работников при учете выходных и праздничных дней, дней по болезни – 2 чел.

Предназначена для хранения и отпуска официантам чистой посуды и столовых приборов. Располагается сервизная рядом с моечной столовой посуды и производственными цехами.

Оборудование сервизной: стол подсобный СП-900 с размерами 900×600×850 мм; шкаф для хранения посуды с ящиками для столовых приборов ШП-1 с размерами 1470×650×2000 мм; раковина производственная Р-1 габаритные размеры 600×400 мм.

Площадь сервизной определяют по формуле (16) (коэффициент использования площади $\eta - 0,3$).

Расчет площади сервизной представлен в виде таблицы 36.

Таблица 34– Расчет площади сервизной

«Наименование»	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Шкаф для хранения посуды	ШП-1	1	1470×650×2000	0,96	0,96
Стол подсобный	СП-900	1	900×600×850	0,54	0,54

Продолжение таблицы 34

«Наименование»	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Раковина производственная»[14]	P-1	1	600×400×850	0,24	0,24
Итого					1,74

Площадь моечной столовой посуды $1,74 : 0,35 = 5,0 \text{ м}^2$.

Моечная кухонной посуды

Предназначена для мытья гостроемкостей, инвентаря и тары. Располагается вблизи с производственными цехами. Оборудуется трехсекционной моечной ванной, раковиной, подсобным столом, стеллажами для хранения чистой посуды.

Площадь моечной кухонной посуды определяют по формуле (16) (коэффициент использования площади моечной $\eta = 0,3$).

Расчет площади моечной кухонной посуды представлен в виде таблицы 35.

Таблица 35 – Расчет площади моечной кухонной посуды

«Наименование»	Тип марка	Кол-во	Габаритные размеры, мм	Площадь, занятая единицей оборудования, м ²	Площадь, занятая всем оборудованием, м ²
Стол подсобный	СП-900	1	900×600×850	0,54	0,54
Раковина	P-1	1	600×400×850	0,24	0,24
Тележка для сбора отходов	–	1	500×450×580	0,23	0,23
Ванна моечная трехсекционная	ВСМ-С-3	1	2300×800×850	1,84	1,84
Стеллаж производственный	–	2	1000×600×1800	0,60	1,20
Подтоварник производственный»[14]	–	1	900×600×300	0,54	0,54
Итого					4,59

Площадь моечной кухонной посуды равна $4,59 : 0,4 = 12,0 \text{ м}^2$.

В смену в моечной кухонной посуды работает один мойщик, смена длится 11,4 ч. Общее количество работников при учете выходных и праздничных дней, дней по болезни – 2 чел.

Помещение предусматривается в составе производственной группы. Необходимо обеспечение взаимосвязи с горячим цехом, моечной столовой посуды и сервизной, залом ресторана. В помещении раздаточной предусматривается отдельное рабочее место по нарезке хлеба.

К установке будет принято следующее технологическое оборудование: стол производственный для нарезки хлеба СП-900 (габаритные размеры 900×600×850 мм), шкаф для хранения хлеба Кронер (габаритные размеры 720×600×1850 мм); стол подсобный СП-1200 (габаритные размеры 1200×600×850, 2 шт.); раковина для рук[24].

Данное помещение располагается в группе производственных цехов. Оборудуется столом канцелярским, стулом офисным, стеллажом складским, холодильным шкафом, весами напольными, шкафом для бумаг и раковиной производственной. По нормативным данным площадь данного помещения для предприятий до 300 мест составляет 9 м².

К торговой группе помещений ресторана на 75 мест относят: зал ресторана, аванзал, вестибюль (включая гардероб и туалетные комнаты), помещение для официантов.

Площадь помещения для обслуживания потребителей рассчитывают по формуле:

$$F = P \times d, \quad (46)$$

«где P – число мест в зале;

d – норма площади на одно место в зале, м². »[14]

$F = 75 \times 2 = 150 \text{ м}^2$, площадь зала ресторана определена с учетом эстрады и площадки для танцев.

Дополнительно на площади зала ресторана будет размещаться барная стойка – 10 м². Оборудование: барная стойка, шкаф холодильный, раковина,

компьютер, кассовый терминал. С барные стоки будет отпускаться вино-водочная продукция, холодные и горячие напитки, кондитерские изделия.

Общая площадь зала ресторана составит 160 м^2 .

Основное оборудование зала ресторана являются обеденные столы. Примерное соотношение двух-, четырех- и шестиместных столов в ресторане составляет 15:80:5. Следовательно, в зале ресторана на 75 мест будет установлено 4 двухместных, 14 четырех местных и 1 шестиместный стол, также за барной стойкой будет расположено 5 мест. Еще в зале ресторана располагаются серванты для официантов в количестве 2 шт.

Планируемая форма обслуживания в ресторане на 75 мест – обслуживание официантами. По нормативным данным рекомендованной литературы в ресторане первого класса принимаем, что один официант обслуживает 16 мест. Следовательно, для ресторана на 75 мест необходимо 5 официантов в смену.

В ресторанах необходимо предусмотреть аванзал. Вход в зал ресторана осуществляется из вестибюля через аванзал. Он необходим для сбора гостей либо ожидания освободившихся мест в зале ресторана. Площадь аванзала принимается для залов до 150 мест – 15 м^2 .

Вестибюль относится к входной группе помещений и его площадь определяется из норматива $0,45 \text{ м}^2$ на одно место в зале, следовательно, получаем $75 \times 0,45 = 34,0 \text{ м}^2$. На площади вестибюля располагается гардероб для верхней одежды, его площадь определяется из расчета $0,1 \text{ м}^2$ на одно место в зале и составит $7,5 \text{ м}^2$. Туалетные комнаты располагаются на площади вестибюля при непосредственной близости с гардеробом в количестве 2 шт., общей площадью 8 м^2 .

Помещение для официантов располагается в плане предприятия вблизи с залом ресторана, необходимо для приема пищи и отдыха официантов, площадью 6 м^2 . Основное оборудование: стол обеденный со стульями, диван, раковина.

К административно-бытовой группе помещений ресторана на 75 мест относятся: кабинет директора и бухгалтерия, помещение для персонала, гардероб для персонала (включая душ), гардероб для официантов (включая душ), туалетная комната, бельевая.

Площадь кабинета директора и бухгалтерии определяется из норматива 8 м² на одного служащего. В ресторане на 75 мест в штат выходит директор, бухгалтер (2 чел.), следовательно, кабинет директора 8 м², бухгалтерия 8 м². Основное оборудование: столы канцелярские, стулья офисные, шкафа для бумаг, оргтехника.

Помещение для персонала располагается в плане предприятия вблизи с производственными цехами, желательно с естественным освещением, необходимо для приема пищи и отдыха производственных работников, площадью 6 м². Основное оборудование: стол обеденный со стульями, диван, раковина.

Гардероб для персонала предназначен для хранения верхней одежды, домашней и спецодежды. Для этого в гардеробе предусматриваются двойные отдельные шкафчики, также на площади гардероба устанавливается скамья и раковина для мытья рук. На площади гардероба размещается душевая кабина (площадь 2 м², с учетом входного тамбура). Площадь гардероба для персонала (включая душевую) составит 15 м².

Гардероб для официантов проектируется аналогично гардеробу для производственных работников, его площадь составит 10 м². Рядом с гардеробом проектируется туалетная комната для персонала площадью 3 м².

Рядом с гардеробами необходимо запроектировать помещение бельевой, которое предназначено для хранения столового белья и спецодежды. Оборудуется бельевая подсобным столом, гладильной доской, раковиной для рук и шкафами для хранения белья и спецодежды. Площадь бельевой составит 7 м².

Помещение уборочного инвентаря необходимо для хранения, мытья и сушки уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств. Площадь данного помещения составит 6 м^2 .

К технической группе помещений ресторана на 75 мест относятся: тепловой пункт, электрощитовую и вентиляционную камеру.

Площадь электрощитовой рассчитывается из норматива $0,10-0,15 \text{ м}^2$ на одно место в зале и составит 10 м^2 . Площадь теплового пункта и водомерного узла рассчитывается из норматива $0,1-0,2 \text{ м}^2$ на одно место в зале и составит $0,2 \times 75 = 15 \text{ м}^2$. Площадь вентиляционной камеры (приточной) составит 20 м^2 , вытяжная будет располагаться на крыше здания.

Технические помещения (тепловой пункт и вентиляционную камеру) рекомендовано располагать у наружных стен здания, вход осуществлять с улицы. Электрощитовую также рекомендуется располагать у наружных стен здания вблизи с производственными повешениями с наибольшей потребляемой мощностью, но не допускается рядом с помещениями с повышенной влажностью.

2.9 Компонировочное решение предприятия

После выполнения всех расчетов полученные данные являются основой для составления сводной таблицы площадей помещений и определения общей площади предприятия с учетом увеличения площади на коридоры.

Расчетная площадь с учетом увеличения площади на коридоры (коэффициент 1,3) составит $496 \times 1,3 = 645,0 \text{ м}^2$.

Вывод: в технологическом разделе составлена производственная программа ресторана на 75 мест; выполнен расчет сырья и полуфабрикатов. По сводной сырьевой ведомости и расчетному меню выполнены расчеты всех необходимых помещений, подобрано технологическое оборудование и определена общая площадь предприятия.

3 Современные технологии производства пищевой продукции

Развитие пищевой промышленности и совершенствование технологии приготовления кулинарной продукции не стоит на месте. Данные изменения направлены на удовлетворение потребности потребителей, забота о здоровье и внедрение здорового питания, повышение конкурентных преимуществ кулинарной продукции, соответствующих международным стандартам и расширение целевой аудитории.

На сегодняшний день современные тенденции заключаются:

- потребность в здоровом питании;
- использование экологически чистых продуктов;
- использование нетрадиционных видов продуктов и продуктов с новыми свойствами;
- сочетание ингредиентов для создания новых вкусов;
- использование современных методов приготовления продукции.

Современные способы приготовления продукции позволяют значительно уменьшать время приготовления блюд, повышают эффективность производства.

Одним из важных показателей кулинарной продукции является ее безопасность как для производителя, так и для потребителя, что обеспечивается соблюдением санитарных и гигиенических норм производства.

Современный потребитель стал больше уделять внимания продуктам, содержащим полезные ингредиенты и щадящим способам обработки продуктов; блюдам, содержащим ингредиенты, которые подходят для потребителя с особенностями здоровья (например, использование безглютеновых компонентов). Такие блюда не только предназначены для питания аллергиков с непереносимостью глютена, но и оказывают благоприятное воздействие для избавления от лишних килограммов (похудению), снижает уровень холестерина.

В выпускной квалификационной работе рассмотрено блюдо горячего цеха «Безглютеновые вафли с с муссом из авокадо, яйцом-пашот и микс-салатом». В данном блюде пшеничная мука полностью заменена на кукурузную.

Польза кукурузной муки заключается:

- в нормализации обменных процессов в организме; снижает уровень сахара в крови;
- нормализует работу пищеварительной системы, желудочно-кишечного тракта;
- нормализует кровяное давление, улучшает эластичность кровеносных сосудов;
- способствует выведению из организма жировых отложений, лишнюю воду, токсины и шлаки;
- улучшает состояние всего организма (это касается кожи, зубов, волос, ногтей).

Химический состав кукурузной муки на 100 г продукта представлен в таблице 36.

Таблица 36 – Химический состав кукурузной муки

Вода	Белки	Жиры	Углеводы	К	Р	Са	Mg	Na	Fe	Эн
14,0	7,2	1,5	72,1	147	109	20	30	7	2,7	331
Витамины										
А	С	К	РР	Е	В6	В1	В2	В5	В9	В12
33	–	–	3	0,6	0,182	0,35	0,13	0,24	30	–

Также в состав блюда входит льняное масло. Оно способно обеспечить организм клетчаткой, белком, кальцием, магнием, способствует снижению веса.

Для приготовления мусса используется свежее авокадо, которое не подвергается тепловой обработке. Тепловая обработка значительно ухудшает качество продукта, изменяются вкусовые качества, появляется горечь. Химический состав авокадо на 100 г продукта представлен в таблице 38.

Таблица 37 – Химический состав авокадо

Вода	Белки	Жиры	Углеводы	К	Р	Са	Mg	Na	Fe	Эн
72,2	2,0	20,0	7,4	485	52	12	29	7	0,55	280
Витамины										
А	С	К	РР	Е	В6	В1	В2	В5	В9	В12
7	10	21	1,74	2,07	0,3	0,07	0,13	1,4	81	–

Полезность авокадо значительна:

- большое содержание калия;
- богат клетчаткой и подходит для диетического питания;
- содержит в своем составе полезные жиры;
- снижает уровень холестерина и триглицеридов;
- насыщен антиоксидантами.

Для максимальной сохранности полезных веществ и микроэлементов блюде использован метод пашот. Это значит, что яйцо варится при пониженной температуре (вода находится в состоянии ниже точки кипения) и непродолжительный период времени. Современный способ приготовления при низкой температуре и вакууме – су вид. Он позволяет максимально деликатно готовить продукт при температуре 64°C в скорлупе. После приготовления данным способом яйца можно хранить в холодильнике несколько дней.

Современные технологии производства пищевой продукции направлены на совершенствование процесса производства продукции, повышения ее качества и максимальной сохранности полезных веществ.

Результатом раздела стала разработка фирменного блюда ресторана на 75 мест с европейской кухней и составление технико-технологической карты на блюдо «Безглютеновые вафли с муссом из авокадо, яйцом-пашот и микс-салатом», которая представлена в Приложении Б и графического материала (схема блюда на листе формата А1).

Заключение

Последние несколько лет прослеживалась тенденция активного развития ресторанного рынка, открывались новые заведения, менялась концепция, потребитель проявлял большой интерес к питанию вне дома.

Сам потребитель стал более требовательным к предприятиям общественного питания. Это отражается не только в выборе концепции и направлению кухни, но и в уровне предлагаемого сервиса, большое внимание уделяется качеству кулинарной продукции, времени обслуживания. При этом данные показатели стали актуальны и для заведений с демократической ценовой политикой.

Но прошедший 2020 год внес значительные корректировки в работу ресторанного рынка. Работа заведений разрешалась только навынос или доставку, многим заведениям такой формат работы не дал возможности остаться на рынке.

Но с другой стороны, для ресторанного рынка города Тольятти кризис оказал и положительное воздействие. Закрывшиеся заведения относятся к низковостребованным проектам, которые не выжили бы и при обычных условиях. По мнению экспертов – это естественные процессы, которые никто не отменял, одни заведения акрываются на смену им приходят абсолютно новые концепции.

Главная специфика современных заведений это сочетание в одном заведении нескольких факторов, при этом еда занимает не самое главное место. Потребитель хочет получить не только качественную продукцию, но и определенную атмосферу, интерьер. Ресторан становится своеобразной «театральной площадкой», на которой происходит процесс обслуживания потребителя, музыкальные вечера или тематические вечеринки, торжественные мероприятия.

Цель выпускной квалификационной работы – проект ресторана европейской кухни на 75 мест.

Первым этапом выполнения поставленной цели была разработана концепция проектируемого предприятия: выбрано месторасположение ресторана и выполнено обоснование выбора; выполнен анализ конкурентной среды; анализ продуктового портфеля и маркетинговой активности основных конкурентов; разработан логотип и интерьер ресторана; определен режим работы и форма обслуживания; представлена структура управления и составлен перечень предоставляемых услуг.

Вторым этапом выполнения стала разработка технологического раздела: составлен график загрузки зала и определено общее количество потребителей за день; определено общее количество блюд всего и внутригрупповое разделение; разработана производственная программа предприятия и каждого отдельного производственного цеха; выполнен расчет сырья и составлена сводная сырьевая ведомость; выполнены необходимые расчеты всех групп помещений, входящих в состав предприятия, подобрано технологическое оборудование и определена их площадь; выполнено компоновочное решение предприятия.

Третьим этапом выполнения работы стало обоснование современной технологии производства пищевой продукции. Составлена технико-технологическая карта фирменного блюда и описаны его основные преимущества.

Заключительным этапом стало выполнение графического и иллюстративного материала.

После завершения работы над выпускной квалификационной работой можно сделать вывод, что тема раскрыта полностью и поставленные задачи выполнены, цель достигнута.

Список используемых источников

1. Автозаводский район (Тольятти). [Электронный ресурс]. Каталог электронных ресурсов. Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Автозаводский_район_\(Тольятти\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Автозаводский_район_(Тольятти)).
2. Администрация городского округа Тольятти. [Электронный ресурс]. Каталог электронных ресурсов. Режим доступа: <https://tgl.ru/togliatty>.
3. Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. – Изд. 2-е, испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 144 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ISBN 978-5-8114-2625-6.
4. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст]: учебник / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М.: Дашков и К, 2006. - 293 с
5. Верболоз Е. И. Технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учеб. пособие для бакалавров и магистров направления 151000 – Технолог. машины и оборудование / Е. И. Верболоз, Ю. И. Корниенко, А. Н. Пальчиков. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 204 с. – (Высшее образование).
6. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К. Я. Гайворонский. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 480 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 2013-11-22. – М.: Стандартинформ, 2014, 15 с.
9. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания». – Введ. 2013-06-27. – М.: Стандартинформ, 2013, 16 с.

10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. ехнологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к построению, оформлению и содержанию». – М.: Стандартинформ, 2013, 15 с.

11. ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». – Введ. 2013-11-22. – М.: Стандартинформ, 2014, 13 с.

12. Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование [Текст]: учебник / авт. части В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - Гриф УМО. - Москва : Академия, 2010. – 415 с.

13. Закон и защите прав потребителей: Закон РФ в ред. № 160-ФЗ от 23.07.2008 г.

14. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: для ВУЗов [Текст]: учебник / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. Издательство «Колос» - Москва, 2007. -247с.

15. Особенности европейской кухни. [Электронный ресурс]. Каталог электронных ресурсов. Режим доступа: <https://www.brd24.com/article/a-32427.html>.

16. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 « Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

17. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810.

18. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 352 с.

19. Ресторанный рынок РФ 2021. [Электронный ресурс]. Каталог электронных ресурсов. Режим доступа: <https://tourism.interfax.ru/ru/news/articles/76515>.

20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс]//СПС «Консультант плюс».

21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (Постановление Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32). М., 2021 г.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – [Норматив. изд.]. – Киев; М. : Арий: Лада, 2010. – 679 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : нормативный документ / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Изд. 14-е, испр. и доп. - СПб. : Профи, 2010. – 771 с.

24. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/Под. ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 816 с.

25. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / С. Т. Антипов [и др.]. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 488 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ISBN 978-5-8114-2107-7.

26. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Интернет-магазин Энтеро [Электронный ресурс]: /3 <http://www.entero.ru>.

27. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: справочник / Л. В. Шуляков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. – 495 с.

Приложение А

Сырьевая ведомость ресторана

Таблица А.1 - Сырьевая ведомость

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Авокадо свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсиновый сок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Арбуз	-	-	-	-	-	-	100	4,20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	0,98	-	-	-	-
Вино белое сухое	50	1,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сладкое	-	-	-	-	10	0,35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сухое	-	-	-	-	50	1,75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		С
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 пор.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 пор.	на 19 порц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории	-	-	-	-	165	5,78	-	-	-	-	-	-	-	-	65	1,30	-	-	-
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (лопаточная часть)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый мороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,42	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,30	-	-	-
Горчица дижонская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,04	-
Грибы белые свежие	60	1,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Грибы вешенки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы шампиньоны	-	-	73	1,83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грудинка копченая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Груша свежая	50	1,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень петрушка	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,21	-	-	5	0,26	5	0,10	-	-	5	0,10
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Инжир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кабачок свежий	-	-	145	3,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каперсы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста квашеная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированной свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат владский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Картофель продовольственный свежий	-	-	145	3,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	0,50	-	-	65	1,34
Кервель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клюква быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбаса вареная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корица молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кости пищевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон свежий	-	-	20	0,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук репчатый	-	-	42	1,05	23	0,81	-	-	12	0,51	-	-	-	-	-	-	15	2,85	-	-
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук-шалот	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,8	-	-	25	1,28	25	0,50	25	0,48	25	0,48
Макаронные изделия фузилли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Манго	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Маслины консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Масло оливковое	20	0,50	40	1,00	-	-	20	0,84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло льняное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло растительное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,75	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло сливочное	20	0,50	-	-	10	0,35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мед цветочный	-	-	-	-	-	-	15	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Микс-салат	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мозги говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Морковь столовая свежая	50	1,25	-	-	12	0,42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мороженое пломбир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Морской гребешок (филе) мороженый	160	4,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с гришево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Мука пшеничная	15	0,38	-	-	5	0,18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мята свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Облепиха быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец соленый	-	-	-	-	-	-	-	-	13	0,55	-	-	-	-	17	0,34	25	0,48	-	-
Окорок копчено-вареный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оливки консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех кедровый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех фундук	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паста томатная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Перец красный маринован	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец сладкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	1	0,03	1	0,03	1	0,04	1	0,04	-	-	1	0,05	1	0,05	1	0,02	1	0,02	1	0,02
Перец чили свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Петрушка (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печень куриная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печенье бисквитное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помидор свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55	2,81	-	-	35	0,67	-	-
Помидоры черри	25	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Почки говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разрыхлитель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Редис свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Рыбная мелочь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сазан (тушка)	-	-	400	10,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	1,00	25	1,28	-	-	-	-	-	-
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	15	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	240	12,0	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинина	-	-	-	-	80	2,80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей стебель	10	0,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 20%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 33%	60	1,50	-	-	-	-	-	-	20	0,84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сок яблочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль	2	0,05	2	0,05	2	0,07	2	0,08	-	-	3	0,15	2	0,10	2	0,04	2	0,04	2	0,04
Сосиски молочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус вустерский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус тирайки	-	-	-	-	-	-	20	0,84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат владский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Спаржа свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи прованские травы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи тимьян	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе с кожей и реберным скелетом)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	190	7,98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сухари панировочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Гуада	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Дор-блю	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Камамбер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр моцарелла	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Сыр Пармезан	5	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Швейцарский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Творог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Телятина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	3,42
Треска (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110	2,09	-	-
Тунец (филе)	-	-	-	-	-	-	70	2,94	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус 3%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,06
Уксус базамический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус винный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фасоль черная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фисташки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фунчоза	-	-	-	-	-	-	15	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб белый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хрен (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0,36	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Морской гребешок с грушево-грибным соусом		Рыба по-сицилийски		Рулет из говядины фаршированный свиной		Карпаччо из тунца и арбуза с соусом		Галантин из судака		Буженина		Язык говяжий отварной, соус хрен		Салат влашский		Салат копенгагенский		Салат мясной	
	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 42 порц.	на 1 порц.	на 50 порц.	на 1 порц.	на 51 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Чай заварка зеленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай заварка черный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чесное свежий	5	0,13	-	-	3	0,11	-	-	-	-	15	0,75	-	-	-	-	-	-	-	-
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколад темный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколадный топпинг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпинат свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яблоко зеленое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яблоко свежее	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,30	-	-	27	0,51
Язык говяжий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	169	8,62	-	-	-	-	-	-
Яйцо куриное 1 с	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,42	-	-	-	-	10	0,20	-	-	23	0,44
Яйцо перепелиное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дор-блю		Сырное плато		Эскалида		Запеченый телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Авокадо свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсиновый сок	5	0,10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Арбуз	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,40	-	-	-	-	-	-	-	-
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино белое сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сладкое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскаллада		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	88	5,58
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (лопаточная часть)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый замороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый консервирован	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горчица дижонская	3	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы белые свежие	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы вешенки	40	0,76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы шампиньоны	-	-	20	0,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскалида		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Грудинка копченая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Груша свежая	-	-	-	-	-	-	65	1,24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень петрушка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,14	-	-	5	0,11	5	0,26
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	-	-
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Инжир	-	-	40	0,76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кабачок свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каперсы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста квашеная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Картофель продовольственный свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,46	-	-	25	1,30
Кервель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клюква быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскаллада		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный помарсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Колбаса вареная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корица молотая	-	-	1	0,02	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кости пищевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	4,16
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	78	1,72	-	-
Лимон (сок)	-	-	-	-	5	0,10	5	0,10	-	-	10	0,28	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	0,70	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук репчатый	-	-	-	-	15	0,29	-	-	-	-	-	-	15	0,42	10	0,23	3	0,07	15	0,78
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук-шалот	-	-	15	0,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Макаронные изделия фузилли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскаллада		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Манго	40	0,76																		
Маслины консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло оливковое	15	0,29	15	0,29	15	0,29	15	0,29	-	-	20	0,56	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло льняное									-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
Масло растительное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	1,04
Масло сливочное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,28	-	-	-	-	-	-
Мед цветочный	15	0,29	5	0,10	-	-	10	0,19	15	0,24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Микс-салат	20	0,38	15	0,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мозги говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Морковь столовая свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,56	3	0,07	3	0,07	15	0,78
Мороженое пломбир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мосркой гребешок (филе) замороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мята свежая	-	-	-	-	5	0,10	-	-	5	0,08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Облепиха замороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскалида		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,84	-	-	-	-	-	-
Огурец соленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Окорок копчено-вареный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оливки консервирован	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,28	-	-	-	-	-	-
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	20	0,38	10	0,16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех кедровый	-	-	10	0,19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех фундук	20	0,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,05
Паста томатная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,26
Перец красный маринованный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец сладкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,40	-	-	-	-	-	-	20	1,04
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,06	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	1	0,02	-	-	-	-	1	0,02	-	-	1	0,03	1	0,03	1	0,02	1	0,02	1	0,05
Перец чили свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,28	-	-	-	-	-	-	-	-
Петрушка (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,05	2	0,04	2	0,10
Печень куриная	50	0,95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печенье бисквитное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскалида		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Помидор свежий	-	-	-	-	30	0,57	-	-	-	-	-	-	30	0,84	-	-	-	-	-	-
Помидоры черри	-	-	20	0,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Почки говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разрыхлитель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Редис свежий	15	0,29	-	-	100	1,90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыбная мелочь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	1,24	-	-	-	-
Сазан (тушка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	20	0,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей стебель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	0,58	20	0,44	-	-
Сливки, 20%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 33%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сок яблочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль	2	0,04	1	0,02	1	0,02	2	0,04	-	-	2	0,06	2	0,06	2	0,05	2	0,04	2	0,10
Сосиски молочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дор-блю		Сырное плато		Эскаллада		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Соус вуштерский	-	-	5	0,10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус тирайки	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Спаржа свежая	-	-	60	1,14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи прованские травы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи тимьян	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,02	1	0,05
Судак (филе с кожей и реберным скелетом)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,15	-	-	-	-
Сухари панировочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Гуада	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,42	-	-	-	-	-	-
Сыр Дор-блю	-	-	-	-	-	-	40	0,76	45	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Камамбер	-	-	-	-	-	-	-	-	45	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр моцарелла	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Пармезан	-	-	2	0,04	2	0,04	-	-	45	0,72	-	-	-	-	-	-	10	0,22	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Салат с куриной печенью, вешенками и манго		Спаржевый салат с грибами и инжиром		Салат из редиса		Салат с грушей и сыром дорблю		Сырное плато		Эскаллада		Запеченный телячий язык под сыром		Уха Волжская с зеленым яблоком		Бульон куриный по-марсельски		Бограч - суп-гуляш	
	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 16 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 28 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Сыр Швейцарский	-	-	-	-	-	-	-	-	45	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Творог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Телятина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Тунец (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус 3%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус базамический	3	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус винный	-	-	3	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чесное свежий	-	-	5	0,10	-	-	-	-	-	-	5	0,14	-	-	-	-	3	0,07	5	0,26
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	1,68	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколад темный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколадный топпинг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпинат свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яблоко зеленое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,69	-	-	-	-
Яблоко свежее	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Язык говяжий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	1,96	-	-	-	-	-	-
Яйцо куриное 1 с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яйцо перепелиное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,33	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Авокадо свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	200	4,80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,46
Апельсиновый сок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Арбуз	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино белое сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сладкое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории	72	1,98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	3,45
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	215	4,95	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (лопаточная часть)	28	1,46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый мороженны	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,15	-	-	-	-	-	-	-	-
Горчица дижонская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальск ий томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновы м соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по- английски		Мусака из телятины		Карловарск ий рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Грибы белые свежие	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	125	2,88	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы вешенки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы шампиньон	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грудинка копченая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	65	1,50	-	-
Груша свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень петрушка	-	-	5	0,26	-	-	5	0,12	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-	5	0,12
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Инжир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Кабачок свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каперсы	10	0,52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста квашеная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Картофель продовольственный свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	4,60	-	-	-	-
Кервель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клюква быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбаса вареная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корица молотая	-	-	-	-	1	0,05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кости пищевые	80	4,16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по- английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крахмал картофельны й	-	-	-	-	5	0,26	-	-	3	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон свежий	4	0,21	-	-	15	0,33	20	0,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Лук репчатый	33	1,72	45	2,34	-	-	24	0,58	-	-	-	-	-	-	30	0,69	-	-	20	0,46
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук-шалот	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Макаронные изделия фузилли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Манго	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Маслины консервированные	13	0,68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,23
Масло оливковое	-	-	15	0,78	-	-	-	-	20	0,48	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,46
Масло льняное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло растительн	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-
Масло сливочное	6	0,31	-	-	-	-	30	0,72	10	0,24	20	0,46	-	-	25	0,58	-	-	-	-
Мед цветочный	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Микс-салат	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Мозги говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,15	-	-	-	-
Морковь столовая свежая	3	0,16	2	0,10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,35
Мороженое пломбир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мосркой гребешок (филе) замороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	5	0,12	-	-	5	0,12	-	-	-	-
Мята свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Облепиха быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец соленый	25	1,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38	0,87	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по- английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Окорок копчено- вареный	13	0,68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оливки консервиро- ванные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,23
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех кедровый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех фундук	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паста томатная	13	0,68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	-	-
Перец красный маринован	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец сладкий	-	-	30	1,56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Перец черный молотый	1	0,05	1	0,05	-	-	1	0,02	1	0,02	1	0,02	1	0,02	1	0,02	1	0,02	1	0,02
Перец чили свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Петрушка (корень)	2	0,10	1	0,05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печень куриная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печенье бисквитное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помидор свежий	-	-	45	2,34	-	-	45	1,08	-	-	-	-	-	-	80	1,84	-	-	-	-
Помидоры черри	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Почки говяжьи	30	1,57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разрыхлитель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Редис свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыбная мелочь	-	-	40	2,08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сазан (тушка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальск ий томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновы м соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по- английски		Мусака из телятины		Карловарск ий рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахар	-	-	-	-	10	0,52	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	3,45
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	9	0,22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей стебель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 20%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 33%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сметана	15	0,78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сок яблочный	-	-	-	-	100	2,20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль	2	0,10	2	0,10	-	-	2	0,05	2	0,05	2	0,05	2	0,05	2	0,05	2	0,05	2	0,05
Сосиски молочные	10	0,52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус вештерский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштек по- английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Соус тирияки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Спаржа свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи прованские травы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,02
Специи тимьян	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе с кожей и реберным скелетом)	-	-	-	-	-	-	263	6,31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сухари панировочны е	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Гуада	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно-луковый суп-пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по-английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Сыр Дор-блю	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Камамбер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр моцарелла	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Пармезан	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Швейцарский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,23	-	-	-	-
Творог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Телятина	24	1,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	240	5,52	270	5,52	-	-
Треска (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	230	5,52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Тунец (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус 3%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус базамическ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус винный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Солянка сборная мясная со сметаной		Португальский томатно- луковый суп- пюре		Летний яблочный суп		Плакия из судака		Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом		Медальоны из говядины с грибами		Бифштекс по- английски		Мусака из телятины		Карловарский рулет		Гардиенс	
	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 52 порц.	на 1 порц.	на 22 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Фасоль черная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фисташки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты консервиро- ванные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фунчоза	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб белый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,15	-	-	-	-	-	-	-	-
Хрен (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	0,58	-	-	-	-	-	-
Чай заварка зеленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай заварка черный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чесное свежий	-	-	5	0,26	-	-	3	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,69	-	-
Яблоко свежее	-	-	-	-	150	3,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яйцо куриное 1 с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,35	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Авокадо свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсиновый сок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Арбуз	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	120	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино белое сухое	-	-	-	-	-	-	15	0,11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сладкое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по- португальск и		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по- пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (лопаточная часть)	-	-	-	-	-	-	10	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый мороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый консервирован ный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горчица дижонская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Грибы белые свежие	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы вешенки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы шампиньоны	-	-	46	1,06	15	0,11	-	-	-	-	65	0,52	90	1,13	-	-	-	-	-	-
Грудинка копченая	-	-	-	-	25	0,18	-	-	-	-	-	-	-	-	50	0,25	-	-	-	-
Груша свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень петрушка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,10	-	-
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,30
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Инжир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кабачок свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каперсы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Капуста квашеная	-	-	-	-	135	0,95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста свежая	-	-	-	-	125	0,88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Картофель продовольственный свежий	-	-	-	-	-	-	194	1,16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кервель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клюква быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбаса вареная	-	-	-	-	30	0,21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корица молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кости пищевые	-	-	-	-	-	-	25	0,18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	0,56	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	1,40
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	85	1,11	40	0,20	-	-	-	-
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Куры I категории	20	0,46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон свежий	-	-	15	0,35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук репчатый	2	0,05	12	0,28	12	0,08	27	0,19	15	0,09	12	0,10	-	-	22	0,11	-	-	-	-
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,19	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Лук-шалот	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Макаронные изделия фузилли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Манго	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Маслины консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло оливковое	20	0,46	-	-	-	-	20	0,12	20	0,12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло льняное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло растительное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,10	-	-	-	-	-
Масло сливочное	10	0,23	15	0,35	-	-	10	0,06	-	-	10	0,08	25	0,33	-	-	15	0,29	10	0,20
Мед цветочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Микс-салат	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мозги говяжьи	-	-	153	3,52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по- португальск и		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по- пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Молоко	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Морковь столовая свежая	2	0,05	-	-	-	-	3	0,02	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мороженое пломбир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мосркой гребешок (филе) мороженый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука пшеничная	10	0,23	10	0,23	-	-	-	-	10	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мята свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Облепиха быстрозаморож енная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец солёный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Окорок копчено-вареный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оливки консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех кедровый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех фундук	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паста томатная	-	-	-	-	15	0,11	-	-	10	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец красный маринован	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,08	-	-	-	-
Перец сладкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	1	0,02	1	0,02	1	0,01	1	0,01	1	0,01	-	-	1	0,01	1	0,01	1	0,02	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Перец чили свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Петрушка (корень)	1	0,02	-	-	-	-	2	0,01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печень куриная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печенье бисквитное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помидор свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	40	0,24	-	-	80	1,04	-	-	-	-	-	-
Помидоры черри	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Почки говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разрыхлитель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Редис свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыбная мелочь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сазан (тушка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Сахар	-	-	-	-	3	0,02	-	-	3	0,02	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,20
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинина	-	-	-	-	45	0,32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей стебель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 20%	50	1,15	20	0,46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,38	-	-
Сливки, 33%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120	0,96	-	-	-	-	50	0,95	30	0,60
Сок яблочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль	2	0,05	2	0,05	2	0,01	2	0,01	2	0,01	2	0,02	2	0,03	2	0,01	2	0,04	2	0,04
Сосиски молочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус вустерский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус тирияки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Спаржа свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,02	-	-
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи прованские травы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи тимьян	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе с кожей и реберным скелетом)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Судак (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сухари панировочные	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,06	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,10
Сыр Гуада	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Дор-блю	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр Камамбер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сыр моцарелла	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Сыр Пармезан	-	-	-	-	-	-	15	0,11	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,19	-	-
Сыр Швейцарский	15	0,35	18	0,41	-	-	-	-	-	-	10	0,08	35	0,46	-	-	-	-	-	-
Творог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	2,00
Телятина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Тунец (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус 3%	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус базамический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уксус винный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фасоль черная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,05	-	-	-	-
Куры I категории	884	20,33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фисташки	20	0,46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, соус сливочный		Мозги, запеченные по-парижски		Бигос		Гратен дофинуа		Баклажаны по-португальски		Каша гречневая, запеченная с грибами		Плов по-пилански, соус томатный		Рис с черной фасолью		Омлет-суфле с ветчиной и сыром		Кугель из творога со сметаной	
	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 7 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 8 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 19 порц.	на 1 порц.	на 20 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Фунчоза	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб белый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хрен (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай заварка зеленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай заварка черный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чеснок свежий	-	-	-	-	-	-	5	0,04	5	0,03	-	-	-	-	5	0,03	-	-	-	-
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколад темный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколадный топпинг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпик	-	-	-	-	11	0,08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпинат свежий	55	1,27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Язык говяжий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яйцо куриное 1 с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	0,32	-	-	-	-	60	1,14	15	0,30
Яйцо перепелиное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Авокадо свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	2,43	-	-
Апельсиновый сок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Арбуз	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	210	5,25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110	2,97	-	-
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино белое сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сладкое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вино красное сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	1,35	-	-
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,10	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Говядина I категории (лопаточная часть)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый мороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Горчица дижонская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы белые свежие	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грибы вешенки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Грибы шампиньоны	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Грудинка копченая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Груша свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,10
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень петрушка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Инжир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кабачок свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каперсы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста квашеная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Капуста свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Картофель продовольственный свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	500	23,0	200	4,60	170	5,95	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Кервель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	2,16	-	-
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Клюква быстрозамороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбаса вареная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Корица молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кости пищевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	55	1,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лимон свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук репчатый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лук-шалот	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Макаронные изделия фузилли	-	-	53	1,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Манго	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Маслины консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло оливковое	-	-	-	-	-	-	15	0,38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло льняное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченн ые баклажан ы		Картофел ь фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельн ое пюре		Шоколадны й мусс с перцем чили		Шоколадн ые блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширс кий	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 пор	на 1	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Масло растительное	-	-	-	-	-	-	-	-	35	1,61	-	-	-	-	-	-	15	0,15	-	-	-	-
Масло сливочное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,23	10	0,35	-	-	15	0,15	-	-	15	0,15
Мед цветочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Микс-салат	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мозги говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	1,05	-	-	160	1,60	-	-	15	0,50
Морковь столовая свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мороженое пломбир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мосркой гребешок (филе) мороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	0,60	-	-	30	0,30
Мята свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Облепиха замороженная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Огурец соленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Окорок копчено-вареный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оливки консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех кедровый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Орех фундук	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Паста томатная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец красный маринован	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец сладкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец чили свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Петрушка (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печень куриная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Печенье бисквитное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помидор свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помидоры черри	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Почки говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разрыхлитель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Редис свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыбная мелочь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сазан (тушка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сахар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,05	-	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0,15
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Свинина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сельдерей стебель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 20%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сливки, 33%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	1,10	20	0,20	-	-	-	-
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сок яблочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль	2	0,1	2	0,1	2	0,1	2	0,05	2	0,10	2	0,05	2	0,07	1	0,01	1	0,01	-	-	-	-
Сосиски молочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус вуштерский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соус тирайки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Спаржа свежая	210	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Отварная зеленая спаржа		Отварные фузилли		Рис отварной (4 риса)		Запеченные баклажаны		Картофель фри		Картофель отварной с зеленью		Картофельное пюре		Шоколадный мусс с перцем чили		Шоколадные блинчики, топпинг, сливки и варенье		Фруктовая тарелка малая		Пуддинг хемпширский	
	на 1 порц.	на 24 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 25 порц.	на 1 порц.	на 46 порц.	на 1 порц.	на 23 порц.	на 1 порц.	на 35 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 27 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,02	-	-	-	-	-	-
Уксус винный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Фисташки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай заварка черный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чесное свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколад темный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	0,55	27	0,27	-	-	-	-
Шоколадный топпинг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0,20	-	-	-	-
Шпик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шпинат свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яблоко зеленое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яблоко свежее	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	0,90
Язык говяжий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Яйцо куриное 1 с	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,33	12	0,12	-	-	12	0,12
Яйцо перепелиное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с йцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Авокадо свежий	45	0,59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,59
Апельсин (сок)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,80
Апельсин свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	1,95	4,84
Апельсин сок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,10
Арбуз	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,20
Баклажан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,37
Банан свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,97
Ветчина рубленая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,98
Вино белое сухое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,36
Вино красное сладкое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,35
Вино красное сухое	-	-	20	0,70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,45
Виноград	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	130	1,69	1,69
Виноград свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,35
Вишневое варенье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,10

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Мороженое воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по-турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого	
	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.		
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг		
Вода минеральная газированная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	1,08	-	-	1,08
Говядина I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18,09
Говядина I категории (вырезка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95
Говядина I категории (лопаточная часть)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,52
Горошек зеленый мороженый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,42
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,17
Горчица дижонская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,20
Грибы белые свежие	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,38

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Грибы вешенки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,76
Грибы шампиньоны	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,03
Грудинка копченая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,93
Груша свежая	-	-	120	1,32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	130	1,69	5,50
Джем сливовый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,10
Желатин пищевой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,13
Зелень петрушка	7	0,09	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,99
Зелень укроп	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,24
Изюм	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,30
Имбирь (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,06	-	-	0,06
Инжир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,76
Кабачок свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,63
Каперсы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,52
Капуста квашеная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,95

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Капуста свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,88
Картофель продовольстве нный свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46,54
Кервель	10	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,13
Киви свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,16
Клубника свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	1,30	1,30
Клюква быстрозаморож енная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,15	-	-	-	-	-	-	-	0,15
Колбаса вареная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,21
Корица молотая	-	-	1	0,01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,08
Кости пищевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,50
Кофе зерновой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0,15	10	0,15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,30
Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,33
Крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,56

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Крупа овсяная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,40
Крупа рисовая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,31
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,27
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,18
Лимон (сок)	10	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,61
Лимон свежий	-	-	-	-	-	-	10	0,15	10	0,15	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	2,27
Лук зеленый (перо)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,12
Лук красный салатный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,70
Лук репчатый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13,70
Лук-порей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,19
Лук-шалот	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,29
Майонез провансаль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,58
Макаронные изделия фузилли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,22

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Мороженое воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Манго	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,76
Маслины консервированные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,91
Масло оливковое	5	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,93
Масло льняное	5	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,07
Масло растительное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,77
Масло сливочное	10	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,99
Мед цветочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,69
Микс-салат	42	0,55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,22
Мозги говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,52
Молоко	75	0,98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	170	2,55	-	-	-	-	-	-	-	-	7,83
Морковь столовая свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,83
Мороженое пломбир	-	-	-	-	50	0,50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,50

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожен о воздушно е		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихо вый		Лимонад имбирь		Фруктова я тарелка большая		Итого
	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.			
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг			
Морской гребешок (филе) мороженный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,00	
Мука кукурузная	70	0,91	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,91	
Мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,34	
Мята свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,18	
Облепиха быстрозаморо женная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	0,15	-	-	-	0,15	
Огурец свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,84	
Огурец соленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,54	
Окорок копчено- вареный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,68	
Оливки консервирова нные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,51	
Орех грецкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,54	

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 11 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 10 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 6 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Орех кедровый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,19
Орех фундук	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,38
Паприка молотая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,05
Паста томатная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,23
Перец красный маринованны	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,71
Перец сладкий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,00
Перец черный горошек	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,06
Перец черный молотый	1	0,01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,85
Перец чили свежий	3	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,32
Петрушка (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,37
Печень куриная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,95
Печенье бисквитное	-	-	-	-	30	0,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,30

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по-турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 11 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 10 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 6 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Помидор свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,43
Помидоры черри	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,01
Почки говяжьи	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,57
Разрыхлитель	2	0,03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,03
Редис свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,19
Рыбная мелочь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,32
Сазан (тушка)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,00
Салат листовой	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,66
Салат фризе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,63
Сахар	10	0,13	35	0,39	5	0,05	15	0,23	15	0,23	10	0,15	15	0,23	15	0,08	15	0,08	5	0,03	-	-	2,53
Сахарная пудра	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,15
Свинин (шея)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,00
Свинина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,57
Сельдерей (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,22
Сельдерей стебель	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,27
Сливки, 20%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,99

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом- пашот муссом из авокадо и микс- салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе по- турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Сливки, 33%	-	-	-	-	70	0,70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,34
Сметана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,29
Сок яблочный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,20
Соль	2	0,03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,34
Сосиски молочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,52
Соус вуштерский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,10
Соус тирайки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,84
Спаржа свежая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,18
Специи мускатный орех	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,02
Специи перец чили	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,02
Специи прованские травы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,02
Специи тимьян	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,07
Судак (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,31
Судак (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9,13

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 11 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 10 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 15 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 5 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 6 пор.ц.	на 1 пор.ц.	на 13 пор.ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Сухари панировочные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,16
Сыр Гуада	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,42
Сыр Дор-блю	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,48
Сыр Камамбер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,72
Сыр моцарелла	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,18
Сыр Пармезан	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,45
Сыр Швейцарский	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,25
Творог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,00
Телятина	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15,71
Треска (филе с кожей)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,52
Треска (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,09
Тунец (филе)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,94
Уксус 3%	5	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,25
Уксус базамический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,06
Уксус винный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,06
Фасоль черная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,05

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Морожено воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе турецки		Миндальн ый латте		Морс клюквенн ый		Морс облепихов ый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого
	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	на 1 пор ц.	на 11 пор ц.	на 1 пор ц.	на 10 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 15 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 5 пор ц.	на 1 пор ц.	на 6 пор ц.	на 1 пор ц.	на 13 пор ц.	
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	
Куры I категории	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20,33
Фисташки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,46
Фрукты консервирован ные	-	-	-	-	40	0,40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,40
Фунчоза	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,63
Хлеб белый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,15
Хрен (корень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,94
Чай заварка зеленый	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,03
Чай заварка черный	-	-	-	-	-	-	2	0,03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,03
Чесное свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,99
Чиаббата	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,68
Шоколад темный	-	-	-	-	2	0,02	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,84
Шоколадный топпинг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,20
Шпик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,77
Шпинат свежий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,27

Продолжение Приложения А

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукции	Вафли с яйцом-пашот муссом из авокадо и микс-салатом		Груши в сиропе		Мороженое воздушное		Чай черный, сахар, лимон		Чай зеленый, сахар, лимон		Кофе турецки		Миндальный латте		Морс клюквенный		Морс облепиховый		Лимонад имбирь		Фруктовая тарелка большая		Итого	
	на 1 порц.	на 13 порц.	на 1 порц.	на 11 порц.	на 1 порц.	на 10 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 15 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 5 порц.	на 1 порц.	на 6 порц.	на 1 порц.	на 13 порц.		
	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг		
Яблоко зеленое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	170	2,21	2,90
Яблоко свежее	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,01
Язык говяжий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,58
Яйцо куриное 1 с	88	1,14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,88
Яйцо перепелиное	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,33

Приложение Б
Технико-технологическая карта

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ресторана
«Абазур» (инициалы, фамилия)

«_____» _____ 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
ВАФЛИ С МУССОМ ИЗ АВОКАДО, ЯЙЦОМ-ПАШОТ И МИКС-САЛАТОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Вафли с муссом из авокадо, яйцом-пашот и микс-салатом», вырабатываемое и реализуемое в ресторане «Абазур».

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, 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

Таблица Б.1- Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
Вафли:	-	-
Молоко	75	75
Мука кукурузная	70	70
Разрыхлитель для теста	2	2
Сахар-песок	10	10
Соль поваренная пищевая	1	1
Масло льняное (в том числе, 5 г на жарку)	15	15
Яйцо куриное	1 шт.	40
Выход полуфабриката	-	213
Выход готовых вафель	-	160
Мусс из авокадо:	-	-
Авокадо	45	22
Зелень петрушка	7	5
Перец чили свежий	3	2
Перец черный молотый	1	1
Соль поваренная пищевая	1	1
Масло оливковое	5	5
Лимон свежий (сок)	10	4
Выход полуфабриката	-	40
Выход готового мусса	-	40
Яйцо-пашот:	-	-
Яйцо куриное 1 с	1 шт.	40
Уксус	5	5
Соль поваренная пищевая	-	5
Выход полуфабриката	-	50

Продолжение Приложения Б

Продолжение Таблицы Б.1

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
Микс-салат	39	28
Кервель	10	7
Выход готового блюда	–	275

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Вафли: в одну миску добавить все сухие ингредиенты и перемешать до объединения. В другой – молоко, яйцо куриное и льняное масло. Добавить молочную смесь в мучную и хорошо перемешать. Далее поставить полученное тесто в холодильник на 15-20 минут для охлаждения. Подготовить вафельницу: разогреть ее до 180° и смазать поверхность для выпечки маслом. Выложить тесто в вафельницу на 5-7 минут.

Яйцо-пашот: в сотейник влить воду и довести до кипения (вода не должна кипеть). В воду добавить соль и уксус. Разбить яйцо в отдельную посуду. При помощи ложки воду необходимо закрутить воронкой. Выливаем яйцо в образовавшуюся воронку, варим не более 5 минут, вынимаем яйцо-пашот шумовкой.

Мусс: мелко нарезаем авокадо, петрушку, перец Чили, смешиваем, добавляем соль, перец, масло оливковое и лимонный сок. Все вместе перемешиваем в блендере.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: на порционной тарелке выложены безглютеновые вафли сверху яйцо-пашот, делаем 2 кнели из мусса авокадо и выкладываем по краям от яйца. Украшаем микс-салатом, кервель, поливаем сверху оливковым маслом. Температура подачи не ниже 65°С (вафли, яйцо-пашот), срок реализации не более 1 ч.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – вафли правильной формы, поверхность без вмятин и изломов. Яйцо сварено без скорлупы, изделие круглой формы, желток не вытекает.

Цвет – вафли поверхность золотистая, на разрезе – желтоватая; свойственный яйцу; мусс – светло-зеленого цвета.

Консистенция – вафли: корочка не грубая, песочная, мякоть пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Яйцо-пашот: упругая, белок сварен полностью, желток имеет консистенцию, соответствующую яйцу всмятку, не вытекает.

Вкус и запах - приятный, свойственный вафлям, сваренному яйцу, овощам и зелени, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Показатели качества и безопасности определяем в соответствии с ГОСТ Р 30390-2013 «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Продолжение Приложения Б

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,2	11,6	23,9	236,8

Ответственный за оформление ТТК Иванов А.М. Зав. Производством Стаценко В.У.

Продолжение Приложения Б

Таблица Б.2 – Расчетное меню ресторана на 75 мест

№ по сборнику рецептур [17,18] или ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во блюд, порции
Фирменные блюда			
ТТК № 1	Вафли с муссом из авокадо, яйцом-пашот и микс-салатом (молоко, яйцо куриное, сахар, масло льняное, соль, мука кукурузная, авокадо, масло оливковое, зелень петрушка, перец чили, сок лимона, кервель, микс-салат, уксус)	275	13
ТТК № 2	Морской гребешок с грушево-грибным соусом (морской гребешок, грибы белые, груша, сельдерей (стебель), масло сливочное, морковь, масло оливковое, чеснок, вино белое сухое, сливки 33%, помидоры-черри, сыр твердый, соль, перец черный молотый)	125	25
ТТК № 3	Рыба по-сицилийски (сазан, картофель, кабачок, шампиньоны, масло оливковое, лимон, перец черный молотый, соль)	350	25
ТТК № 4	Рулет из говядины фаршированный свиной (говядина, свинина, вино красное, масло сливочное, лук репчатый, чеснок, морковь, мука, соль, перец черный молотый)	225	35
Холодные блюда и закуски			
ТТК № 5	Карпаччо из тунца и арбуза с соусом из меда	120	42
ТТК № 6	Галантин из судака (судак (филе), майонез, сливки, яйцо куриное, горошек зеленый замороженный, огурец соленый, перец красный маринованный, желе, лук репчатый, зелень петрушка)	200	42
ТТК № 7	Буженина (свинина (шея), чеснок, перец черный молотый, соль, салат листовой, масло растительное)	150	50
ТТК № 8	Язык говяжий отварной, соус хрен	100/50	51
ТТК № 9	Салат влашский (ветчина, говядина, яблоко, картофель, огурец соленый, горошек зеленый консервированный, яйцо куриное, майонез, соль, перец черный молотый, зелень петрушка)	150	20
ТТК № 10	Салат копенгагенский (филе рыбы, огурцы соленые, помидор, яблоко, лук репчатый, майонез, горчица, соль, перец черный молотый)	185	19
ТТК № 11	Салат мясной (телятина, картофель, яблоко, огурец соленый, горошек зеленый консервированный, горчица, соль, уксус 3%, майонез, яйцо куриное, зелень петрушка)	270/3	19
ТТК № 12	Салат с куриной печенью, вешенками и манго	150	19

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.2

ТТК № 13	Спаржевый салат с грибами и инжиром (спаржа, инжир, мед, корица, грибы шампиньоны, томаты-черри, лук-шалот, салат-микс, орех кедровый, масло оливковое, соль, перец черный молотый, уксус винный, чеснок, соус вустерский)	150	19
ТТК № 14	Салат из редиса (редис, помидор, лук репчатый, мята свежая, масло оливковое, сок лимонный, соль, перец черный молотый)	150	19
ТТК № 15	Салат с грушей и сыром дор-блю (груша, сыр дор-блю, орех грецкий, мед, салат листовой, масло оливковое, лимонный сок)	150	19
ТТК № 16	Сырное плато (сыр Камамбер, сыр Дор блю, сыр Швейцарский, сыр Пармезан, виноград, орех грецкий, мед, мята)	200	16
Горячие закуски			
ТТК № 17	Эскалида – запеченные овощи с горячими тостами из белого хлеба (перец сладкий, баклажан, перец чили, лук красный, масло оливковое, лимонный сок, чесночное, соль, перец черный молотый, чабатта)	100/40	28
ТТК № 18	Запеченный телячий язык с помидорами под сыром (язык говяжий, лук репчатый, морковь, соль, перец горошком, сыр Гуада, масло сливочное, помидор, огурец, оливки, соль, перец черный молотый, зелень петрушка)	150/3	28
Супы			
ТТК № 19	Уха «Волжская» с зеленым яблоком (бульон рыбный, сельдерей, судак, картофель, яблоко зеленое, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зелень укроп)	250/3	23
ТТК № 20	Бульон куриный по-марсельски, зелень петрушка (бульон куриный, чеснок, сельдерей, сыр Пармезан, яйцо перепелиное, перец черный молотый, соль)	250/3	22
ТТК № 21	Бограч – суп-гуляш (мясной бульон, говядина, лук репчатый, морковь, перец сладкий, картофель, паста томатная, чеснок, масло подсолнечное, паприка молотая, вино красное сухое, перец черный молотый, тмин, зелень петрушки, соль)	250/3	52
174	Солянка сборная мясная со сметаной	250/20	52
ТТК № 22	Португальский томатно-луковый суп-пюре	250/3	52
ТТК № 23	Летний яблочный суп (холодный) (яблоко свежее, лимон, сок яблочный, крахмал картофельный, сахар, корица)	250	22

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.2

	Вторые горячие блюда		
ТТК № 24	Плакия из судака (судак (филе с кожей и реберным скелетом), помидор, лук репчатый, масло сливочное, сельдерей (корень), чеснок, мука пшеничная, лимон, соль, перец черный молотый, петрушка зелень)	200/3	24
ТТК № 25	Черная треска в медовом маринаде с апельсиновым соусом	175	24
ТТК № 26	Медальоны из говядины с грибами (говядина (вырезка), грибы белые свежие, масло сливочное, хлеб белый, мука пшеничная, горошек зеленый консервированный, соль, перец черный молотый, зелень петрушка)	220/3	23
ТТК № 27	Бифштекс по-английски (говядина (вырезка), масло растительное, масло сливочное, хрен, лук зеленый, перец черный молотый, соль)	100/30	23
ТТК № 28	Мусака из телятины (телятина, масло растительное, лук репчатый, помидор, картофель, сыр, пюре томатное, мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, соль)	350	23
ТТК № 29	Карловарский рулет (телятина, шпик, грудинка копченая, огурец соленый, яйцо, масло сливочное, мука пшеничная, соль, перец черный молотый)	180/30	23
ТТК № 30	Гардиенс – тушеное мясо (свинина, говядина, лук репчатый, масло оливковое, морковь, специи прованские травы, апельсин, оливки, маслины, соль, перец черный молотый, зелень петрушка)	220/3	23
ТТК № 31	Филе куриное, фаршированное шпинатом, сыром и фисташками, подается со сливочным соусом (филе куриное (грудка), шпинат свежий, сыр твердый, фисташки, масло оливковое, перец черный молотый соль; мука, масло сливочное, сливки 20%, бульон куриный)	200	23
ТТК № 32	Мозги, запеченные по-парижски (мозги говяжьи, масло сливочное, сыр, грибы белые, масло сливочное, мука пшеничная, сливки, лимон, уксус 3%, петрушка (корень), лук репчатый)	250	23
ТТК № 33	Бигос (капуста квашеная, капуста свежая, шпик свиной, свинина, лук репчатый, грибы шампиньоны, пюре томатное, сахар, соль, перец черный молотый)	240	7

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.2

№ по сборнику рецептур [17,18] или ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во блюд, порции
ТТК № 34	Гратен дофинуа (картофель, масло оливковое, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, бульон мясной, соль, перец черный молотый, масло сливочное, вино белое сухое)	180	6
ТТК № 35	Баклажаны по-португальски (баклажан, лук репчатый, помидор, паста томатная, сыр моцарелла, мука пшеничная, чеснок, масло оливковое, сухари панировочные, сахар, соль, перец черный молотый)	150	6
ТТК № 36	Каша гречневая, запеченная с грибами (крупа гречневая, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сыр швейцарский, соль, перец черный молотый)	330	8
ТТК № 37	Плов по-милански, соус томатный (рис, масло сливочное, грибы шампиньоны, помидор, сыр швейцарский, соль, перец черный молотый, лук репчатый)	350/30	13
ТТК № 38	Рис с черной фасолью (рис, фасоль черная, грудинка сырокопченая, лук репчатый, перец маринованный, чеснок, перец черный молотый, соль, масло растительное)	180	5
ТТК № 39	Омлет-суфле с ветчиной и сыром (яйцо куриное, ветчина, лук порей, масло сливочное, сливки 20%, сметана, сыр твердый, соль, перец черный молотый, орех мускатный, зелень петрушка)	150/3	19
ТТК № 40	Кугель из творога со сметаной (творог, сахар, крупа овсяная, изюм, яйцо куриное, масло сливочное, сметан)	400/30	20
Гарниры			
ТТК № 41	Отварная зеленая спаржа	150	24
299	Отварные фузилли	150	23
515	Рис отварной (смесь 4 риса)	150	23
ТТК № 42	Запеченные баклажаны	150	25
528	Картофель фри	150	46
523	Картофель отварной с зеленью	150/3	23
525	Картофельное пюре	150	35
Сладкие блюда			
ТТК № 43	Шоколадный мусс с перцем чили	180	11
ТТК № 44	Шоколадные блинчики с шоколадным топпингом, взбитыми сливками и вишневым вареньем	200	10
ТТК № 45	Пудинг хемпширский (мука, масло сливочное, сахарная пудра, яблоко, яйцо куриное, джем сливовый, молоко)	120	10

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.2

№ по сборнику рецептур [17,18] или ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во блюд, порции
ТТК № 46	Груши в сиропе (груша, сахар, корица, вино красное)	150	11
ТТК № 47	Мороженое воздушное (мороженое пломбир, печенье бисквитное, фрукты консервированные, портвейн, сливки, сахар, шоколад)	180	10
Горячие напитки			
714	Чай черный, сахар лимон	200/15/ 7	15
714	Чай зеленый, сахар, лимон	200/15/ 7	15
721	Кофе по-турецки (кофе, сахар)	100	15
ТТК № 48	Миндальный латте	130	15
Холодные напитки собственного производства			
733	Морс клюквенный	200	5
733	Морс облепиховый	200	5
ТТК № 49	Лимонад имбирный	200	6
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия			
НД	Хлеб пшеничный	20	319
НД	Хлеб ржаной	30	319
НД	Шу с заварным кремом	50	13
НД	Торт «Морковный»	150	13
НД	Торт «Медовый»	150	13
НД	Брауни классический	120	13
НД	Корзиночка с заварным карамельным кремом и ягодами	75	12
Фрукты			
ТТК № 50	Фруктовая тарелка малая (апельсин, банан, киви, виноград)	300	27
ТТК № 51	Фруктовая тарелка большая (апельсин, виноград, яблоко, груша, клубника)	600	13

Таблица Б.3 – Карта вин ресторана на 75 мест

Наименование продукции	Выход, мл	Количество
Водка		
«Русский стандарт» ориджинал/«RussianStandardOriginal», алк. 40% об., Россия	50	86
«Белуга»/« Beluga», алк. 40% об., Россия	50	85
«Хаски» /« Husky», алк. 40% об., Россия	50	85
Настойка		
«Байкал» на кедровых орешках/«Baikal», горькая, алк. 40% об., Россия	50	85

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.3

Наименование продукции	Выход, мл	Количество
«АМГ медовая с перцем/«АМГ», горькая, алк. 40% об., Россия	50	85
«Шуйская» клубника/«Shuyskaya», сладкая, алк. 40% об., Россия	50	85
«Алварез и диез»/« <u>Alvarez y Diez</u> », белое, сухое, алк. 12,0% об., Испания	150	4
«Хофман»/« <u>Hoffman</u> », белое, сухое, алк. 12,0% об., Испания	150	4
«Фавуне» Россо/« <u>Favugne</u> » Rosso, красное, сухое, алк. 13,5% об., Италия	150	4
«Монтедидио»/« в160648 <u>Montedidio</u> », красное, полусухое, алк. 14,0% об., Италия	150	4
«Тасек Джампер»/« <u>Tussock Jumper</u> », белое, полусладкое, алк. 10,5% об., Германия	150	4
«Керешкедохаз»/« <u>Kereskedohaz</u> », белое, полусладкое, алк. 13,0% об., Венгрия	150	4
«Барон д'Ариньяк»/« <u>Baron d'Arignac</u> », красное, полусладкое, алк. 12,0% об., Франция	150	4
«Винья Тендида»/« <u>Vina Tendida</u> », красное, полусладкое, алк. 12,0% об., Испания	150	4
«Бон нувель»/« <u>Bonne Nouvelle</u> », розовое, полусладкое, алк. 0,5% об., Франция	150	4
«Барон д'Ариньяк»/« <u>Baron d'Arignac</u> », розовое, полусладкое, алк. 10,5% об., Франция	150	4
«Кло Амадор»/« <u>Clos Amador</u> », игристое, белое, сухое, брют, алк. 11,5% об., Испания	750	3
«Ганча»/« <u>Gancia</u> », игристое, белое, сухое, алк. 11,5% об., Италия	750	2
«Морандо»/« <u>Morando</u> », игристое, красное, сладкое, алк. 7,5% об., Франция	750	2
«Шарль де Фер»/« <u>Charles de Fere</u> », игристое, розовое, сухое, брют, алк. 11,5% об., Франция	750	2
Коньяк		
«Айк»/« <u>Aik</u> », 5 лет выдержки, 5 звезд, алк. 40% об., Армения	50	85
«Арцруни»/« <u>Araruni</u> », 8 лет выдержки, 5 звезд, алк. 40% об., Армения	50	85
«Хенеси»/« <u>Hennessy</u> », 3 года выдержки, алк. 40% об., Франция	50	85
Ликер		
«Малибу»/« <u>Malibu</u> », креи-ликер, кокосовый, ром, алк. 21% об., Великобритания	50	85
«Куантро»/« <u>Cointreau</u> », апельсиновый, алк. 40% об., Франция	50	85
«Лимонае»/« <u>Limonaie del O'Sole</u> », лимонный, алк. 25% об., Италия	50	85

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.3

Наименование продукции	Выход, мл	Количество
Пиво		
«Гралсбург»/ Gralsburg», светлое, нефilterованное, алк. 4,9% об., Германия	500	4
«Таркос»/« Tarkos», светлое, filterованное, алк. 4,8% об., Россия	500	3
«Чешское»/« Cheshskoe», светлое, алк. 4,6% об., Россия	500	3
«Шотландский эль»/« Scottish Ale», темное, filterованное, алк. 4,6% об., Россия	500	3
«Бавария»/« Bavaria», темное, filterованное, алк. 4,2% об., Россия	500	3
Холодные напитки		
Минеральная вода		
«Даусуз»/« Dausuz», газированная, Россия	500	12
«Даусуз»/« Dausuz», негазированная, Россия	500	13
Газированные напитки		
«Ледяная жемчужина»/« Ice Pearl», дюшес, Россия	500	10
«Ледяная жемчужина»/« Ice Pearl», тархун, Россия	500	11
«Мохито» фреш/« Mojito», Россия	500	11
Сок		
«Рич», апельсиновый, Россия	200	11
«Рич», яблочный, Россия	200	11
«Рич», томатный, Россия	200	10

Таблица Б.4 – Сводная продуктовая ведомость

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
Авокадо свежий	0,59	ГОСТ 34270-2017
Апельсин свежий	9,74	ГОСТ 34307-2017
Арбуз свежий	4,20	ГОСТ 7177-2015
Баклажан свежий	7,37	ГОСТ 13907-86
Банан свежий	2,97	ГОСТ Р 51603-2000
Ветчина рубленая	0,98	ГОСТ 34159-2017
Вино белое сухое	1,36	ГОСТ 32030-2013
Вино красное сладкое	0,35	ГОСТ 32030-2013
Вино красное сухое	2,45	ГОСТ 32030-2013
Виноград свежий	3,04	ГОСТ 32786-2014
Вишневое варенье	0,10	ГОСТ 34113-2017
Вода минеральная газированная	1,08	ГОСТ Р 54316-2011
Говядина I категории	24,56	ГОСТ 34120-2017
Горошек зеленый замороженный	0,42	ГОСТ ISO 23392-2013
Горошек зеленый консервированный	2,17	ГОСТ 34112-2017

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
Горчица дижонская	0,20	ТУ 10.84.12-104-37676459-2017
Грибы белые свежие	4,38	ГОСТ Р 54643-2011
Грибы вешенки	0,76	ГОСТ Р 56636-2015
Грибы шампиньоны	5,03	ГОСТ Р 56827-2015
Грудинка копченая	1,93	ГОСТ 18256-2017
Груша свежая	5,50	ГОСТ 33499-2015
Джем сливовый	0,10	ГОСТ 31712-2012
Желатин пищевой	0,13	ГОСТ 11293-2017
Зелень петрушка	1,99	ГОСТ 34212-2017
Зелень укроп	0,24	ГОСТ 32856-2014
Изюм	0,30	ГОСТ 6882-88
Имбирь (корень)	0,06	ГОСТ 34319-2017
Инжир	0,76	ГОСТ 34322-2017
Кабачок свежий	3,63	ГОСТ 31822-2012
Каперсы	0,52	ISO 20982-2020
Капуста квашеная	0,95	ГОСТ 34220-2017
Капуста белокочанная свежая	0,88	ГОСТ Р 51809-2001
Картофель продовольственный свежий	46,54	ГОСТ 7176-2017
Кервель зелень	0,13	ГОСТ 34313-2017
Киви свежий	2,16	ГОСТ 31823-2012
Клубника свежая	1,30	ГОСТ 33953-2016
Клюква быстрозамороженная	0,15	ГОСТ 33823-2016
Колбаса вареная	0,21	ГОСТ 23670-2019
Корица молотая	0,08	ГОСТ ISO 6539-2016
Кости пищевые	8,50	ГОСТ 31797-2012
Кофе зерновой	0,30	ГОСТ 32775-2014
Крахмал картофельный	0,33	ГОСТ Р 53876-2010
Крупа гречневая	0,56	ГОСТ Р 55290-2012
Крупа овсяная	1,40	ГОСТ 21149-93
Крупа рисовая	1,31	ГОСТ ISO 7301-2013
Крупа рисовая (смесь 4 риса)	1,27	ГОСТ ISO 7301-2013
Куры I категории	22,51	ГОСТ 31962-2013
Лимон свежий	2,75	ГОСТ 34307-2017
Лук зеленый (перо)	0,12	ГОСТ 34214-2017
Лук красный салатный	0,70	ГОСТ 34306-2017
Лук репчатый	13,70	ГОСТ 34306-2017
Лук-порей	0,19	ГОСТ 31854-2012
Лук-шалот	0,29	ГОСТ 34267-2017
Майонез провансаль	3,58	ГОСТ 31761-2012

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
Макаронные изделия фузилли	1,22	ГОСТ 31743-2017
Манго	0,76	ГОСТ 33882-2016
Маслины консервированные	0,91	ГОСТ Р 55464-2013
Масло оливковое	6,93	ТР ТС 024/2011
Масло льняное	0,07	ГОСТ 5791-81
Масло растительное	3,93	ГОСТ 1129-2013
Масло сливочное	5,91	ГОСТ 32261-2013
Мед цветочный	1,69	ГОСТ 19792-2017
Микс-салат	1,22	РСТ РСФСР 668-82
Мозги говяжьи	3,52	ГОСТ 32244-2013
Молоко	7,83	ГОСТ 31450-2013
Морковь столовая свежая	3,83	ГОСТ 33540-2015
Мороженое пломбир	0,50	ГОСТ 31457-2012
Морской гребешок (филе) замороженный	4,00	ГОСТ 30314-2006
Мука кукурузная	0,91	ГОСТ 27670-88
Мука пшеничная	2,34	ГОСТ 26574-2017
Мята свежая	0,18	ГОСТ 34313-2017
Облепиха быстрозамороженная	0,15	ГОСТ 33823-2016
Огурец свежий	0,84	ГОСТ 33932-2016
Огурец соленый	3,54	ГОСТ 34220-2017
Окорок копчено-вареный	0,68	ГОСТ 18256-2017
Оливки консервированные	0,51	ГОСТ Р 55464-2013
Орех грецкий	0,54	ГОСТ 32874-2014
Орех кедровый	0,19	ГОСТ 31852-2012
Орех фундук	0,38	ГОСТ 16835-81
Паприка молотая	0,05	ГОСТ Р ИСО 7540-2008
Паста томатная	1,23	ГОСТ 3343-2017
Перец красный маринованный	0,71	ГОСТ Р 52477-2005
Перец сладкий	4,00	ГОСТ 34325-2017
Перец черный горошек	0,06	ГОСТ ISO 973-2016
Перец черный молотый	0,85	ГОСТ 29050-91
Перец чили свежий	0,32	ГОСТ 34269-2017
Петрушка (корень)	0,37	ГОСТ 13010-67
Печень куриная	0,95	ГОСТ 31657-2012
Печенье бисквитное	0,30	ГОСТ 24901-2014
Помидор свежий	11,43	ГОСТ 34298-2017
Помидоры черри	1,01	ГОСТ 34298-2017
Почки говяжьи	1,57	ГОСТ 32244-2013
Разрыхлитель	0,03	ГОСТ 32802-2014
Редис свежий	2,19	ГОСТ 34216-2017
Рыбные пищевые отходы	3,32	ГОСТ 21607-2008

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
Сазан (тушка) неразделанный	10,00	ГОСТ 32366-2013
Салат листовой	2,66	ГОСТ 33985-2016
Салат фризе	0,63	ГОСТ 33985-2016
Сахар	2,53	ГОСТ 33222-2015
Сахарная пудра	0,15	ГОСТ 33222-2015
Свинина	18,57	ГОСТ 31476-2012
Сельдерей (корень)	0,22	ГОСТ 13010-67
Сельдерей стебель	1,27	ГОСТ 34320-2017
Сливки, 20%	1,99	ГОСТ 31451-2013
Сливки, 33%	4,34	ГОСТ 31451-2013
Сметана	3,89	ГОСТ 31452-2012
Сок яблочный	2,20	ГОСТ Р 51435-99
Соль пищевая	2,34	ГОСТ Р 51574-2018
Сосиски молочные	0,52	ГОСТ Р 702.1.012-2020
Соус вустерский	0,10	ГОСТ 31755-2012
Соус тирайки	0,84	ГОСТ Р 58434-2019
Спаржа свежая	6,18	ГОСТ 34318-2017
Специи мускатный орех	0,02	ГОСТ 29048-91
Специи перец чили	0,02	ГОСТ 29053-91
Специи прованские травы	0,02	ГОСТ 33271-2015
Специи тимьян	0,07	ГОСТ 33271-2015
Судак неразделанный	15,44	ГОСТ 32366-2013
Сухари панировочные	0,16	ГОСТ 28402-89
Сыр Гуада	0,42	ГОСТ 32260-2013
Сыр Дор-блю	1,48	ГОСТ Р 52686-2006
Сыр Камамбер	0,72	ГОСТ Р 52686-2006
Сыр моцарелла	0,18	ГОСТ Р 52686-2006
Сыр Пармезан	1,45	ГОСТ Р 52686-2006
Сыр Швейцарский	2,30	ГОСТ Р 52686-2006
Творог	2,00	ГОСТ 31453-2013
Телятина	15,71	ГОСТ 34120-2017
Треска потрошенная обезглавленная	7,61	ГОСТ 32366-2013
Тунец (филе)	2,94	ГОСТ 17661-2013
Уксус 3%	0,25	ГОСТ 32097-2013
Уксус базамический	0,06	ГОСТ 32097-2013
Уксус винный	0,06	ГОСТ 32097-2013
Фасоль черная	0,05	ГОСТ 7758-75
Фисташки	0,46	ГОСТ 31788-2012
Фрукты консервированные	0,40	ГОСТ 33443-2015
Фунчоза	0,63	ТУ 10.73.11-871-37676459-2020
Хлеб белый	1,15	ГОСТ Р 58233-2018
Хрен (корень)	0,94	ГОСТ 13010-67
Чай заварка зеленый	0,03	ГОСТ 32573-2013

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
Чай заварка черный	0,03	ГОСТ 32573-2013
Чеснок свежий	1,99	ГОСТ Р 55909-2013
Чиаббата	1,68	ГОСТ Р 58233-2018
Шоколад темный	0,84	ГОСТ 31721-2012
Шоколадный топпинг	0,20	ГОСТ 31721-2012
Шпик	0,77	ГОСТ Р 55485-2013
Шпинат свежий	1,27	ГОСТ 34301-2017
Яблоко зеленое	2,90	ГОСТ 34314-2017
Яблоко свежее	5,01	ГОСТ 34314-2017
Язык говяжий	10,58	ГОСТ 32244-2013
Яйцо куриное 1 с	4,88	ГОСТ 31654-2012
Яйцо перепелиное	0,33	ГОСТ 31655-2012
Покупная и прочая продукция		
Хлеб пшеничный	6,38	ГОСТ Р 58233-2018
Хлеб ржаной	9,57	ГОСТ 2077-84
Шу с заварным кремом	13	ТУ 9130-005-12337064-2015
Торт «Морковный»	1,95 (13 шт.)	ТУ 10.71.12-075-37676459-2017
Торт «Медовый»	1,95 (13 шт.)	ТУ 10.71.12-075-37676459-2017
Брауни классический	1,56 (13 шт.)	ТУ 9130-005-12337064-2015
Корзиночка с заварным карамельным кремом и ягодами	13	ОСТ 10-060-95
Водка		
«Русский стандарт» ориджинал/« RussianStandardOriginal», алк. 40% об., Россия	4,30	ГОСТ 12712-2013
«Белуга»/« Beluga», алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
«Хаски» /« "Husky», алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
Настойка		
Корзиночка с заварным карамельным кремом и ягодами	13	ОСТ 10-060-95
Водка		
«Русский стандарт» ориджинал/« RussianStandardOriginal», алк. 40% об., Россия	4,30	ГОСТ 12712-2013
«Белуга»/« Beluga», алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
«Хаски» /« "Husky», алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
Настойка		

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

Сырье по массе брутто	Масса брутто, кг, шт., л	ГОСТ, ОСТ, ТУ
«Байкал» на кедровых орешках/« <u>Baikal</u> », горькая, алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
«АМГ медовая с перцем/« <u>AMG</u> », горькая, алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
«Шуйская» клубника/« <u>Shuyskaya</u> », сладкая, алк. 40% об., Россия	4,25	ГОСТ 12712-2013
Вино		
«Алварез и диез»/« <u>Alvarez y Diez</u> », белое, сухое, алк. 12,0% об., Испания	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Хофман»/« <u>Hoffman</u> », белое, сухое, алк. 12,0% об., Испания	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Фавуне» Россо/« <u>Favugne</u> » Rosso, красное, сухое, алк. 13,5% об., Италия	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Монтедидио»/« в160648 <u>Montedidio</u> », красное, полусухое, алк. 14,0% об., Италия	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Тасек Джампер»/« <u>Tussock Jumper</u> », белое, полусладкое, алк. 10,5% об., Германия	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Керешкедохаз»/« <u>Kereskedohaz</u> », белое, полусладкое, алк. 13,0% об., Венгрия	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Барон д'Ариньяк»/« <u>Baron d'Arignac</u> », красное, полусладкое, алк. 12,0% об., Франция	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Винья Тендида»/« <u>Vina Tendida</u> », красное, полусладкое, алк. 12,0% об., Испания	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Бон нувель»/« <u>Bonne Nouvelle</u> », розовое, полусладкое, алк. 0,5% об., Франция	0,60	ГОСТ 32030-2013
«Барон д'Ариньяк»/« <u>Baron d'Arignac</u> », розовое, полусладкое, алк. 10,5% об., Франция	0,60	ГОСТ 32030-2013

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

«Кло Амадор»/« <u>Clos Amador</u> », игристое, белое, сухое, брют, алк. 11,5% об., Испания	2,25	ГОСТ 32030-2013
«Ганча»/« <u>Gancia</u> », игристое, белое, сухое, алк. 11,5% об., Италия	1,50	ГОСТ 32030-2013
«Морандо»/« <u>Morando</u> », игристое, красное, сладкое, алк. 7,5% об., Франция	750	ГОСТ 32030-2013
«Шарль де Фер»/« <u>Charles de Fere</u> », игристое, розовое, сухое, брют, алк. 11,5% об., Франция	750	ГОСТ 32030-2013
Коньяк		
«Айк»/« <u>Aik</u> », 5 лет выдержки, 5 звезд, алк. 40% об., Армения	4,25	ГОСТ 31732-2014
«Арцруни»/« <u>Artsruni</u> », 8 лет выдержки, 5 звезд, алк. 40% об., Армения	4,25	ГОСТ 31732-2014
«Хенеси»/« <u>Hennessy</u> », 3 года выдержки, алк. 40% об., Франция	4,25	ГОСТ 31732-2014
Ликер		
«Малибу»/« <u>Malibu</u> », креи-ликер, кокосовый, ром, алк. 21% об., Великобритания	4,25	ГОСТ 32071-2013
«Куантро»/« <u>Cointreau</u> », апельсиновый, алк. 40% об., Франция	4,25	ГОСТ 32071-2013
«Лимонае»/« <u>Limonaie del O'Sole</u> », лимонный, алк. 25% об., Италия	4,25	ГОСТ 32071-2013
Пиво		
«Гралсбург»/ <u>Gralsburg</u> », светлое, нефiltroванное, алк. 4,9% об., Германия	2,00	ГОСТ 31711-2012
«Таркос»/« <u>Tarkos</u> », светлое, фильтрованное, алк. 4,8% об., Россия	1,50	ГОСТ 31711-2012
«Чешское»/« <u>Cheshskoe</u> », светлое, алк. 4,6% об., Россия	1,50	ГОСТ 31711-2012

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.4

«Шотландский эль»/« Scottish Ale», темное, фильтрованное, алк. 4,6% об., Россия	1,50	ГОСТ 31711-2012
«Бавария»/« Bavaria», темное, фильтрованное, алк. 4,2% об., Россия	1,50	ГОСТ 31711-2012
Холодные напитки		
Минеральная вода		
«Даусуз»/« Dausuz», газированная, Россия	6,00	ГОСТ Р 54316-2011
«Даусуз»/« Dausuz», негазированная, Россия	6,50	ГОСТ Р 54316-2011
Газированные напитки		
«Ледяная жемчужина»/« Ice Pearl», дюшес, Россия	5,00	ГОСТ 28188-2014
«Ледяная жемчужина»/« Ice Pearl», тархун, Россия	5,50	ГОСТ 28188-2014
«Мохито» фреш/« Mojito», Россия	5.50	ГОСТ 28188-2014
Сок «Рич», апельсиновый, яблочный, томатный, Россия	4,40	ГОСТ 32876-2014

Таблица Б.5 – Производственная программа овощного цеха

Наименование сырья	Масса сырья по брутто, кг	Выполняемые операции	Количество отходов		Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката нетто, кг
			%	кг		
Баклажан свежий	7,37	мойка, обработка	5	0,37	неочищенный, обработанный	7,00
Грибы белые свежие	4,38	мойка, обработка	24	1.05	обработанные	3,33
Грибы вешенки	0,76	мойка, обработка	23	0,17	обработанные	0,59
Грибы шампиньоны	5,03	мойка, обработка	24	1,21	обработанные	3,82
Зелень петрушка	1,99	мойка, обработка	26	0,52	обработанная	1,47
Зелень укроп	0,24	мойка, обработка	26	0,06	обработанная	0,18
Имбирь (корень)	0,06	мойка, очистка	25	0,02	очищенный	0,04

Продолжение Приложения Б
Продолжение таблицы Б.5

Наименование сырья	Масса сырья по брутто, кг	Выполняемые операции	Количество отходов		Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката нетто, кг
			%	кг		
Кабачок свежий	3,63	мойка, обработка, удаление кожицы	20	0,73	очищенный	2,90
Капуста белокочанная свежая	0,88	мойка, зачистка, удаление кочерыги	20	0,18	очищенная, целая	0,70
Картофель продовольственный свежий	46,54	мойка, механическая очистка, ручная доочистка	25	11,64	очищенный, целый	34,90
Лук зеленый (перо)	0,12	мойка, обработка	20	0,02	обработанный	0,10
Лук красный салатный	0,70	мойка, очистка	16	0,11	очищенный, целый	0,59
Лук репчатый	13,70	мойка, очистка	16	2,19	очищенный, целый	11,51
Лук-порей	0,19	мойка, обработка	24	0,05	обработанный	0,14
Лук-шалот	0,29	мойка, очистка	16	0,05	очищенный, целый	0,24
Микс-салат	1,22	мойка, обработка	28	0,34	обработанный	0,88
Кервель	0,13	мойка, обработка	26	0,04	обработанный	0,09
Морковь столовая свежая	3,83	мойка, механическая очистка, доочистка	25	0,96	очищенная	2,87
Огурец свежий	0,84	мойка, обработка	5	0,04	обработанный, неочищенный	0,80
Перец сладкий	4,00	мойка, обработка, удаление семян	25	1,00	обработанный, без семян	3,00
Перец чили свежий	0,32	мойка, обработка	2	0,01	обработанный	0,31
Петрушка (корень)	0,37	мойка, очистка	25	0,09	очищенный	0,28

Продолжение Приложения Б
Продолжение таблицы Б.5

Наименование сырья	Масса сырья по брутто, кг	Выполняемые операции	Количество отходов		Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката нетто, кг
			%	кг		
Помидор свежий	11,43	мойка, обработка	15	1,72	обработанный	9,71
Помидоры черри	1,01	мойка, обработка	2	0,02	обработанный	0,99
Редис свежий	2,19	мойка, обработка	7	0,15	обработанный, целый	2,04
Салат листовой	2,66	мойка, обработка	33	0,88	обработанный	1,78
Салат фризе	0,63	мойка, обработка	28	0,18	обработанный	0,45
Сельдерей (корень)	0,22	мойка, обработка, очистка	32	0,07	очищенный	0,15
Сельдерей стебель	1,27	мойка, обработка	16	0,20	обработанный	1,07
Спаржа свежая	6,18	мойка, обработка	27	1,67	обработанная	4,51
Хрен (корень)	0,94	мойка, обработка, очистка	36	0,34	очищенный	0,60
Чеснок свежий	1,99	мойка, обработка, очистка	22	0,44	очищенный	1,55
Шпинат свежий	1,27	мойка, обработка	26	0,33	обработанный	0,94
Итого	126,4	–	–	–	–	–

Таблица Б.6 – Расчет полезного объема холодильного шкафа

Наименование продукта	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Баклажан свежий, неочищенный, обработанный	3,50	0,6	0,7	8,33
Грибы белые свежие, обработанные	1,67	0,5	0,7	4,77
Грибы вешенки, обработанные	0,30	0,5	0,7	0,86
Грибы шампиньоны, обработанные	1,91	0,5	0,7	5,45
Зелень петрушка, обработанная	0,74	0,35	0,7	3,02

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.6

Наименование продукта	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Зелень укроп, обработанная	0,09	0,35	0,7	0,37
Имбирь (корень), очищенный	0,02	0,6	0,7	0,05
Кабачок свежий, очищенный	1,45	0,6	0,7	3,45
Капуста белокочанная свежая, очищенная, целая	0,35	0,45	0,7	1,11
Лук зеленый (перо), обработанный	0,05	0,35	0,7	0,20
Лук красный салатный, очищенный, целый	0,30	0,6	0,7	0,71
Лук репчатый, очищенный, целый	5,76	0,6	0,7	13,70
Лук-порей, обработанный	0,07	0,35	0,7	0,29
Лук-шалот, очищенный, целый	0,12	0,6	0,7	0,29
Микс-салат, обработанный	0,44	0,35	0,7	0,50
Морковь столовая свежая, очищенная	1,44	0,5	0,7	4,11
Огурец свежий, обработанный, неочищенный	0,40	0,35	0,7	1,63
Перец сладкий, обработанный, без семян	1,50	0,5	0,7	4,29
Перец чили свежий, обработанный	0,16	0,8	0,7	0,28
Петрушка (корень), очищенный	0,14	0,6	0,7	0,33
Помидор свежий, обработанный	4,86	0,6	0,7	11,57
Помидоры черри, обработанный	0,50	0,7	0,7	1,02
Редис свежий, обработанный, целый	1,02	0,7	0,7	2,08
Салат листовой, обработанный	0,89	0,35	0,7	3,63

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.6

Наименование продукта	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Салат фризе, обработанный	0,23	0,35	0,7	0,94
Сельдерей (корень), очищенный	0,08	0,6	0,7	0,19
Сельдерей стебель, обработанный	0,54	0,35	0,7	2,20
Спаржа свежая, обработанная	2,26	0,5	0,7	6,46
Хрен (корень), очищенный	0,30	0,6	0,7	0,71
Чеснок свежий, очищенный	0,79	0,6	0,7	1,88
Шпинат свежий, обработанный	0,47	0,35	0,7	1,92
Итого				86,34

Таблица Б.7 – Производственная программа мясо-рыбного цеха

Наименование сырья, крупнокусковой полуфабрикат	Масса сырья по брутто на порцию, кг	Наименование вырабатываемых полуфабрикатов	Количество отходов при обработке		Масса одной порции, г	Количество порций, шт.	Масса, кг
			%	кг			
Говядина I категории, лопаточная часть	165	порционный, для рулета	26,4	43,6	121,4	35	4,25
	65	варка целиком для салата	26,4	17,2	47,8	20	0,96
	44	варка целиком для супа	26,4	11,6	32,4	104	3,37
Говядина I категории, боковой и наружный куски тазобедренной части	150	мелкокусковой для тушения	26,4	39,6	110,4	23	2,54
Говядина I категории, вырезка	215	порционный, медальоны	15,0	32,3	182,7	23	4,20
Говядина I категории, котлетное мясо	44	для бульона	26,4	11,6	32,4	104	3,37
	10	для бульона	26,4	2,6	7,4	6	0,04
Итого							18,73

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.7

Наименование сырья, крупнокусковой полуфабрикат	Масса сырья по брутто на порцию, кг	Наименование вырабатываемых полуфабрикатов	Количество отходов при обработке		Масса одной порции, г	Количество порций, шт.	Масса, кг
			%	кг			
Свинина, шейная часть	240	для жарки целиком	14,8	35,5	204,5	50	10,23
Свинина, лопаточная часть	80	порционный, для рулета	14,8	11,8	68,2	35	2,39
	150	для тушения	14,8	22,2	127,8	23	2,94
	45	мелкокусковой, для тушения	14,8	6,7	38,3	7	0,27
Итого							15,83
Телятина I категории, лопаточная часть	180	варка для салата	34	61,2	118,8	19	2,26
	24	для варки	34	8,2	15,8	52	0,82
	240	фарш	34	81,6	158,6	23	3,64
Телятина I категории, грудинка	270	порционный, для рулета	34	91,8	178	23	4,10
Итого							10,82
Куры I категории	78	для бульона	11,1	8,7	69,3	22	1,52
	884	филе (грудка)	87	769,1	115	23	2,65
Итого	-	-	-	-	-	-	4,17
Субпродукты	-	-	-	-	-	-	-
Мозги говяжьи, охлажденные	153	обработанные, для запекания	13	19,9	133	23	3,06
Почки говяжьи, охлажденные	30	для варки	7	2,1	27,9	52	1,45
Печень куриная, обработанная	50	для жарки	8	4	46	19	0,87
Язык говяжий	169	для варки целиком	-	-	169	51	8,62
	70	для варки целиком	-	-	70	28	1,96
Итого		-			-	-	10,59
Рыба		-			-	-	-
Морской гребешок	160	для жарки	6	9,6	150	25	3,75
Сазан (тушка) неразделанный	400	для запекания целиком	37	144,0	256	25	6,40

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.7

Наименование сырья, крупнокусковой полуфабрикат	Масса сырья по брутто на порцию, кг	Наименование вырабатываемых полуфабрикатов	Количество отходов при обработке		Масса одной порции, г	Количество порций, шт.	Масса, кг
			%	кг			
Судак неразделанный	263	филе с кожей и реберным скелетом	45	118,4	144,6	24	3,47
	190	филе без кожи и костей	52	98,8	91,2	42	3,83
	50	филе с кожей без костей	49	24,5	25,5	23	0,59
Итого	-	-	-	-	-	-	7,89
Треска потрошенная, обезглавленная	230	филе с кожей, без костей	24	55,2	175	24	4,20
	110	филе без кожи, без костей	27	29,7	80	19	1,52
Итого	-	-	-	-	-	-	5,72
Тунец филе	70	филе, зачистка	4	2,8	67	42	2,81

Таблица Б.8 – Расчет полезного объема холодильного шкафа

Наименование	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Говядина I категории, лопаточная часть		-	-	-
порционный, для рулета	2,13	0,85	0,7	3,58
варка целиком для салата	0,48	0,85	0,7	0,81
варка целиком для супа	1,69	0,85	0,7	2,84
Говядина I категории, боковой и наружный куски тазобедренной части		-	-	-
мелкокусковой для тушения	1,27	0,79	0,7	2,30
порционный, медальоны	2,10	0,85	0,7	3,53
Говядина I категории, котлетное мясо		-	-	-
для бульона	1,71	0,85	0,7	2,87

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.8

Наименование	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
Свинина, шейная часть, для жарки целиком	5,11	0,85	0,7	8,59
Свинина, лопаточная часть		-	-	-
порционный, для рулета	1,20	0,85	0,7	2,02
для тушения	1,47	0,79	0,7	2,66
мелкокусковой, для тушения	0,14	0,79	0,7	0,25
Телятина I категории, лопаточная часть		-	-	-
варка для салата	1,13	0,85	0,7	1,90
для варки	0,41	0,85	0,7	0,69
фарш	1,82	0,90	0,7	2,89
Телятина I категории, грудинка				
порционный, для рулета	2,05	0,85	0,7	3,45
Куры I категории	-	-	-	-
для бульона	0,76	0,25	0,7	4,34
филе (грудка)	1,33	0,85	0,7	2,24
Субпродукты				
Мозги говяжьи, охлажденные	1,53	0,80	0,7	2,74
Почки говяжьи, охлажденные	0,73	0,80	0,7	1,49
Печень куриная, обработанная	0,44	0,80	0,7	0,79
Язык говяжий	5,29	0,80	0,7	9,45
Рыба				
Морской гребешок	1,88	0,80	0,7	3,36
Сазан (тушка) неразделанный		-	-	-
для запекания целиком	3,20	0,45	0,7	10,16
Судак неразделанный		-	-	-
филе с кожей и реберным скелетом	1,74	0,45	0,7	5,53

Продолжение Приложения Б

Продолжение таблицы Б.8

Наименование	Количество продуктов на 1/2 смены, кг	Плотность, кг/дм ³	Коэффициент, учитывающий тару	Объем расчетный, дм ³
мелкокусковой, для тушения	0,14	0,79	0,7	0,25
Телятина I категории, лопаточная часть	-	-	-	-
варка для салата	1,13	0,85	0,7	1,90
для варки	0,41	0,85	0,7	0,69
фарш	1,82	0,90	0,7	2,89
Телятина I категории, грудинка	-	-	-	-
порционный, для рулета	2,05	0,85	0,7	3,45
Куры I категории	-	-	-	-
для бульона	0,76	0,25	0,7	4,34
филе (грудка)	1,33	0,85	0,7	2,24
Субпродукты	-	-	-	-
Мозги говяжьи, охлажденные	1,53	0,80	0,7	2,74
Почки говяжьи, охлажденные	0,73	0,80	0,7	1,49
Печень куриная, обработанная	0,44	0,80	0,7	0,79
Язык говяжий	5,29	0,80	0,7	9,45
Рыба	-	-	-	-
Морской гребешок	1,88	0,80	0,7	3,36
Сазан (тушка) неразделанный	-	-	-	-
для запекания целиком	3,20	0,45	0,7	10,16
Судак неразделанный	-	-	-	-
филе с кожей и реберным скелетом	1,74	0,45	0,7	5,53
филе без кожи и костей	1,92	0,80	0,7	3,43
филе с кожей без костей	0,30	0,80	0,7	0,54
Треска потрошенная, обезглавленная	-	-	-	-
филе с кожей, без костей	2,10	0,80	0,7	3,75
филе без кожи, без костей	0,76	0,80	0,7	1,36
Тунец филе	1,41	0,80	0,7	2,52
Итого				90,08

Продолжение Приложения Б

Таблица Б.9– Производственная программа холодного цеха

№ по сборнику	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во
---------------	-------------------	----------	--------

рецептур или ТТК			блюд, порции
	Холодные блюда и закуски		
ТТК № 5	Карпаччо из тунца и арбуза с соусом из меда	120	42
ТТК № 6	Галантин из судака (судак (филе), майонез, сливки, яйцо куриное, горошек зеленый замороженный, огурец соленый, перец краный маринованный, желе, лук репчатый, зелень петрушка)	200	42
ТТК № 7	Буженина (свинина (шея), чеснок, перец черный молотый, соль, салат листовой, масло растительное)	150	50
ТТК № 8	Язык говяжий отварной, соус хрен	100/50	51
ТТК № 9	Салат влашский (ветчина, говядина, яблоко, картофель, огурец соленый, горошек зеленый консервированный, яйцо куриное, майонез, соль, перец черный молотый, зелень петрушка)	150	20
ТТК № 10	Салат копенгагенский (филе рыбы, огурцы соленые, помидор, яблоко, лук репчатый, майонез, горчица, соль, перец черный молотый)	185	19
ТТК № 11	Салат мясной (телятина, картофель, яблоко, огурец соленый, горошек зеленый консервированный, горчица, соль, уксус 3%, майонез, яйцо куриное, зелень петрушка)	270/3	19
ТТК № 12	Салат с куриной печенью, вешенками и манго	150	19
ТТК № 13	Спаржевый салат с грибами и инжиром (спаржа, инжир, мед, корица, грибы шампиньоны, томаты-черри, лук-шалот, салат-микс, орех кедровый, масло оливковое, соль, перец черный молотый, уксус винный, чеснок, соус вуштерский)	150	19
ТТК № 14	Салат из редиса (редис, помидор, лук репчатый, мята свежая, масло оливковое, сок лимонный, соль, перец черный молотый)	150	19
ТТК № 15	Салат с грушей и сыром дор-блю (груша, сыр дор-блю, орех грецкий, мед, салат листовой, масло оливковое, лимонный сок)	150	19
ТТК № 16	Сырное плато (сыр Камамбер, сыр Дор блю, сыр Швейцарский, сыр Пармезан, виноград, орех грецкий, мед, мята)	200	16
	Сладкие блюда		
ТТК № 43	Шоколадный мусс с перцем чили	180	11
ТТК № 46	Груши в сиропе (груша, сахар, корица, вино красное)	150	11
ТТК № 15	Салат с грушей и сыром дор-блю (груша, сыр дор-блю, орех грецкий, мед, салат листовой, масло оливковое, лимонный сок)	150	19

Продолжение Приложения Б
Продолжение таблицы Б.9

ТТК № 16	Сырное плато (сыр Камамбер, сыр Дор блю, сыр Швейцарский, сыр Пармезан, виноград, орех грецкий, мед, мята)	200	16
Сладкие блюда			
ТТК № 43	Шоколадный мусс с перцем чили	180	11
ТТК № 46	Груши в сиропе (груша, сахар, корица, вино красное)	150	11
ТТК № 47	Мороженое воздушное (мороженое пломбир, печенье бисквитное, фрукты консервированные, портвейн, сливки, сахар, шоколад)	180	10
Фрукты			
ТТК № 50	Фруктовая тарелка малая (апельсин, банан, киви, виноград)	300	27
ТТК № 51	Фруктовая тарелка большая (апельсин, виноград, яблоко, груша, клубника)	600	13
Холодные напитки			
733	Морс клюквенный	200	5
733	Морс облепиховый	200	5
ТТК № 49	Лимонад имбирный	200	6