



ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

для детских садов, школ, школ-интернатов,
детских домов, детских оздоровительных учреждений,
учреждений профессионального образования,
специализированных учреждений
для несовершеннолетних, нуждающихся
в социальной реабилитации,
лечебно-профилактических учреждений



Оглавление

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	5
ВВЕДЕНИЕ.....	7
1. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.....	8
1.1. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ, ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ.....	8
1.2. БУТЕРБРОДЫ.....	38
1.3. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ (ПОРЦИЯМИ).....	48
1.4. ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ, ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ.....	51
2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА.....	53
2.1. БУЛЬОНЫ.....	54
2.2. ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ.....	59
БОРЩИ.....	59
РАССОЛЬНИКИ.....	64
ЩИ.....	67
СОЛЯНКИ.....	72
СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ, КРУПОЙ, БОБОВЫМИ И МАКАРОННЫМИ	
ИЗДЕЛИЯМИ.....	73
СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУПОЙ И	
БОБОВЫМИ.....	81
СУПЫ- ПЮРЕ.....	85
СУПЫ МОЛОЧНЫЕ.....	89
2.3. ГАРНИРЫ К СУПАМ.....	92
3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ.....	94
3.1. ОВОЩИ СВЕЖИЕ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.....	95
3.2. ОВОЩИ И КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНЫЕ.....	96
3.3. ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ И ТУШЕННЫЕ.....	100
3.4. ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ.....	113
4. БЛЮДА ИЗ КРУП.....	126
4.1. КАШИ.....	126
КАШИ РАССЫПЧАТЫЕ.....	127
КАШИ ВЯЗКИЕ.....	132
КАШИ ЖИДКИЕ.....	142
4.2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАШ ПЛОВЫ, ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ.....	148
5. БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	159
6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ.....	165
7. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА.....	173
8. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ.....	184
9. БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ.....	200
10. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ.....	234
11. ГАРНИРЫ.....	241
11.1. ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ.....	242
11.2. ГАРНИРЫ ИЗ КРУП И БОБОВЫХ.....	247
11.3. СЛОЖНЫЕ ГАРНИРЫ.....	250
12. СОУСЫ.....	254
12.1. СОУСЫ ГОРЯЧИЕ.....	254
СОУСЫ МОЛОЧНЫЕ.....	254
СОУСЫ СМЕТАННЫЕ.....	258
СОУСЫ БЕЛЫЕ НА МЯСНОМ И РЫБНОМ БУЛЬОНЕ.....	261
СОУСЫ МЯСНЫЕ КРАСНЫЕ.....	265
СОУСЫ ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ.....	266
СМЕСИ МАСЛЯНЫЕ.....	267
12.2. СОУСЫ ХОЛОДНЫЕ.....	268
12.3. СОУСЫ СЛАДКИЕ И СИРОПЫ.....	271
13. СЛАДКИЕ БЛЮДА.....	276

14. НАПИТКИ.....	281
14.1. ЧАЙ, КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, КАКАО.....	281
14.2. МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ.....	287
14.3. КИСЕЛИ.....	290
14.4. КОМПОТЫ.....	295
14.5. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....	301
14.6. ИНСТАНТНЫЕ ВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ.....	304
15. КИСЛОРОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ.....	309
16. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	315
16.1. МУЧНЫЕ БЛЮДА.....	316
16.2. МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	322
17. ФАРШИ.....	336
18. ХЛЕБ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, МУЧНЫЕ КОНИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	346
19. ПРИЛОЖЕНИЕ I. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ (10 УРОВНЕЙ).....	350
ПРИЛОЖЕНИЕ II. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	353
ПРИЛОЖЕНИЕ III. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ И ВЫХОДА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ	360
ПРИЛОЖЕНИЕ IV. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ.....	362
ПРИЛОЖЕНИЕ V. РАСЧЕТ РАСХОДА МЯСА, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	365
ПРИЛОЖЕНИЕ VI. РАСЧЕТ РАСХОДА СУБПРОДУКТОВ, КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОПЧЕНОСТЕЙ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	366
ПРИЛОЖЕНИЕ VII. НОРМЫ ВЫХОДА МЯКОТИ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ.....	367
ПРИЛОЖЕНИЕ VIII. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ.....	368
ПРИЛОЖЕНИЕ IX. ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ.....	372
ПРИЛОЖЕНИЕ X ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ.....	374
ПРИЛОЖЕНИЕ XI. НОРМЫ ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД.....	375
ПРИЛОЖЕНИЕ XII. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ САНПИН 2.3.2. 1324-03).....	376
ПРИЛОЖЕНИЕ XIII. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ПО ГОСТ Р 53104-2008).....	384
ПРИЛОЖЕНИЕ XIV. НОВАЯ НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ (СИСТЕМА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ).....	387
ПРИЛОЖЕНИЕ XV. ХАРАКТЕРИСТИКА, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ЛПУ.....	388
ПРИЛОЖЕНИЕ XVI. НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ.....	390
ПРИЛОЖЕНИЕ XVII. СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ.....	392
ПРИЛОЖЕНИЕ XVIII. СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ (КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ).....	393
ПРИЛОЖЕНИЕ XIX. ИНСТРУКЦИЯ 2.3.1.10 -15-2006 «П РОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С- ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ».....	394
ПРИЛОЖЕНИЕ XX. НОМЕРА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОМЕЩЕННЫХ В СБОРНИК.....	396
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	409

При варке супов, в которые входят соленые, маринованные, кислые продукты в первую очередь закладывают картофель и варят его до готовности, затем добавляют продукты, содержащие кислоту, т. к. в кислой среде картофель почти не разваривается, остается твердым. После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения.

2.1. БУЛЬОНЫ

Бульоны для супов варят из пищевых костей, а также пищевых костей и мясопродуктов, птицы, костей и субпродуктов птицы, рыбы и ее пищевых отходов.

Большое значение имеет правильное дозирование количества воды при варке бульона с учетом выкипания и других производственных потерь. Расход воды на приготовление бульона в рецептурах рассчитан на оптимальный режим варки. Эти потери не являются стабильными и зависят от ряда факторов (продолжительности и режима варки, вида и емкости теплового оборудования, массы бульона и др.).

Бульоны можно готовить концентрированными.

Концентрированным мясным и рыбным бульоном считается бульон, выход которого составляет 1 л из 1 кг костей, мясных продуктов или пищевых рыбных отходов. Концентрированные бульоны разводят до требуемого объема в соответствии с нормой закладки сырья на одну порцию. Так, например, при норме 100 г костей следует брать на одну порцию 100 г мясного концентрированного бульона.

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ.

Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми.

Говяжьи кости молодняка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль.

Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев. Готовый бульон процеживают.

Мясокостный бульон готовят так же, как бульон костный. За 2-3 часа до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

При приготовлении блюд из отварного мяса, отварной птицы полученный бульон используют для приготовления супов или соусов.

Для бульонов из птицы используют кости, субпродукты (сердца, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), целые тушки птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 часа.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 минут до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук. Готовый бульон процеживают.

При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками их варки.

Для варки рыбных бульонов используют пищевые отходы, получаемые при обработке свежей или свежемороженой рыбы.

К пищевым отходам относятся головы, кости, кожа, плавники. Из голов предварительно удаляют жабры, а из крупных голов и глаза. Крупные головы и позвоночные кости разрубают на час-

Технологическая карта № 117

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с фасолью

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	750	750
Картофель	200	150
Капуста белокочанная	188	150.4
Морковь	50	36
Лук репка	48	20
Фасоль	40	83.2
Масло растительное	15	15
Масло растительное для пассерования	5	5
Соль йодированная	6	6
Выход блюда	1000	

Химический состав блюда			
Белки (г)	16	А (мкг)	0
Жиры (г)	19.7	В ₁ (мг)	0.3
Углеводы (г)	36.9	С (мг)	24.5
Калорийность (ккал):	389	Е (мг)	7
Са (мг)	209	Р (мг)	433
Mg (мг)	113	Fe (мг)	5.16

Рекомендуемые диеты: ОВД, ВБД, НКД*, ВКД (8*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Белокочанную капусту нарезают шашками. Можно использовать кабачки или цветную капусту. Цветную капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки. Картофель нарезают кубиками, морковь, петрушку, лук – мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют. Кабачок – припускают. В кипящую воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют предварительно сваренную фасоль, соль йодированную и специи. При использовании цветной капусты её следует класть в суп после картофеля. При приготовлении супа с кабачками припущенные кабачки добавляют вместе с фасолью.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки. Картофель частично может быть разварен. Бульон золотистый, цвет жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус капусты и пассерованных овощей умеренно соленый. Запах приятный, овощной.

Технологическая карта № 118

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	850	850
Капуста белокочанная	150	120
Картофель	134	100.5
Морковь	50	36
Лук репка	48	30
Крупа овсяная	40	40
Масло растительное	20	20
Соль йодированная	6	6
Выход блюда	1000	

Химический состав блюда			
Белки (г)	9.6	А (мкг)	0
Жиры (г)	20	В ₁ (мг)	0.30
Углеводы (г)	34	С (мг)	17.4
Калорийность (ккал):	354	Е (мг)	9.9
Са (мг)	115	Р (мг)	257
Mg (мг)	98	Fe (мг)	3.61

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НКД*, ВКД (2, 3а, 3б, 4в*, 8*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в со-

Требования к качеству: Свёкла уложена горкой. Вкус сладковатый, с ароматом свёклы, яблок или кураги. Цвет темно-вишневый. Консистенция мягкая, нарезка сохранена.

Технологическая карта № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель, тушеный с луком и томатом**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	190	138
Лук репка	48	20
Томатное пюре	30	30
Масло растительное для пассерования	5	5
Соль йодированная	0.6	0.6
Выход блюда	150	

Химический состав блюда			
Белки (г)	5	A (мкг)	0
Жиры (г)	2.4	B ₁ (мг)	0.11
Углеводы (г)	21	C (мг)	7.3
Калорийность (ккал):	125	E (мг)	2.6
Ca (мг)	31.6	P (мг)	109.9
Mg (мг)	44.7	Fe (мг)	1.82

Рекомендуемые диеты: ОВД, ВБД, НБД*, НКД*, ВКД (3, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Очищенный картофель, нарезанный кубиками среднего размера или дольками, припускают до полуготовности в небольшом количестве воды (0,2 л на 1 кг). Лук, нарезанный полукольцами, пассеруют. Затем все соединяют, добавляют томатное пюре и тушат до готовности. Готовый картофель можно использовать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Консистенция картофеля и лука мягкая. Цвет, вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 172

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель, тушеный с луком**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	122	76
Лук репка	24	10
Масло растительное	3	3
Соль йодированная	0.8	0.8
Соус № 402	25	25
Выход блюда	100	

Химический состав блюда ¹			
Белки (г)	3	A (мкг)	13
Жиры (г)	2.3	B ₁ (мг)	0.07
Углеводы (г)	9.3	C (мг)	5
Калорийность (ккал):	70	E (мг)	0.2
Ca (мг)	40	P (мг)	85
Mg (мг)	18	Fe (мг)	0.64

¹ - химический состав приведен для молока с м.д.ж. 2.5%

Рекомендуемые диеты: ОВД, ВБД, НБД*, НКД*, ВКД (3, 5, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Очищенный картофель нарезанный кубиками среднего размера или дольками обжаривают. Лук нарезанный полукольцами пассеруют или припускают, соединяют с картофелем, заливают молочным соусом (соус готовят по ТК № 402) и тушат до готовности. Готовый картофель можно использовать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Картофель и лук сохранили первоначальную форму нарезки, цвет светлый. Вкус умеренно соленый, тушеного картофеля и пассерованного луком.

Масло растительное для смазки	2	2
Масса полуфабриката	-	225
Выход блюда	200	

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД*, НКД*, ВКД (1, 2, 4в, 5, 6, 7*, 10*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70°C, добавляют в нее сырые яйца, промытый изюм и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2,5-3 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-260°C 15-20 минут до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку, поливая растопленным сливочным маслом, сладкими соусами или молоком сгущенным.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом, соусом или молоком сгущенным. Консистенция рыхлая, сочная, мягкая. Цвет корочки – румяно-золотистый, на разрезе – свойственный используемой крупе. Вкус умеренно сладкий, аромат каши и входящих в рецептуру продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № 244

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка рисовая с изюмом**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	168	168
Крупа рисовая	45	45
Сахар. Сахар-песок	8	8
Масса готовой каши	-	203
Виноград сушеный (изюм)	11	11
Яйцо куриное	8	7
Сметана 15.0%	4	4
Сухари	4	4
Масло растительное для смазки	2	2
Масса полуфабриката	-	225
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	7.5	А (мкг)	40
Жиры (г)	4.6	В ₁ (мг)	0.11
Углеводы (г)	53.4	С (мг)	0
Калорийность (ккал):	285	Е (мг)	0.7
Са (мг)	135	Р (мг)	178
Mg (мг)	42	Fe (мг)	0.79

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД, ВБД, НБД*, НКД*, ВКД (2, 3, 4б, 4в, 5, 5п, 6, 7*, 10*, 11, 15).

* - без соли.

Технология приготовления: Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70°C, добавляют в нее сырые яйца, промытый изюм и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2,5-3 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-260°C 15-20 минут до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку, поливая растопленным сливочным маслом, сладкими соусами или молоком сгущенным.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом, соусом или молоком сгущенным. Консистенция рыхлая, сочная, мягкая. Цвет корочки – румяно-золотистый, на разрезе – свойственный используемой крупе. Вкус умеренно сладкий, аромат каши и входящих в рецептуру продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Приложение II

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6
<i>Картофель свежий продовольственный</i>					
Молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100	-	100
Молодой очищенный отварной до 1 сентября	133	20	106	6	100
Сырой очищенный:					
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100	-	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100	-	100
с 1 января по 28—29 февраля	154	35	100	-	100
с 1 марта	167	40	100	-	100
Очищенный отварной:					
с 1 сентября по 31 октября	137	25	100	3	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	30	103	3	100
с 1 января по 28—29 февраля	158	35	103	3	100
с 1 марта	172	40	103	3	100
Отварной в кожуре с последующей очисткой:					
с 1 сентября по 31 октября	137	-	137	3+25 ¹	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	-	147	3+30 ¹	100
с 1 января по 28—29 февраля	159	-	159	3+35 ¹	100
с 1 марта	172	-	172	3+40 ¹	100
Жареный брусочками, ломтиками, дольками, кубиками:					
с 1 сентября по 31 октября	193	25	145	31	100
с 1 ноября по 31 декабря	207	30	145	31	100
с 1 января по 28—29 февраля	223	35	145	31	100
с 1 марта	242	40	145	31	100
Жареный ломтиками (из предварительно сваренного в кожуре):					
с 1 сентября по 31 октября	165	3+25 ¹	120	17	100
с 1 ноября по 31 декабря	177	3+30 ¹	120	17	100
с 1 января по 28—29 февраля	190	3+35 ¹	120	17	100
с 1 марта	206	3+40 ¹	120	17	100
Жареный до полуготовности кубиками, дольками для рагу:					
с 1 сентября по 31 октября	160	25	120	17	100
с 1 ноября по 31 декабря	171	30	120	17	100
<i>Овощи</i>					
Артишоки вареные	236	50	118	15	100
Ботва свёклы вареная	224	20	179	44	100

1	2	3	4	5	6
Базилик свежий	119	16	100	-	100
Баклажаны свежие:					
сырые очищенные	118	15	100	-	100
сырые, подготовленные для фарширования	105	5	100	-	100
жареные кружочками, натуральные	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печенные в кожице (с последующей очисткой)	137	-	137	27	100
Брюква столовая свежая	140	22	109	8	100
припущенная дольками или кубиками	167	22	130	23	100
тушенная брусочками, ломтиками, кубиками, пассерованная соломкой, ломтиками, кубиками	167	22	130	23	100
Горох овощной (лопатка) свежий, вареный	127	10	114	12	100
Горошек зелёный:					
(зерна) свежий, вареный	109	-	109	8	100
консервированный	154	35 ³	100	-	100
быстрозамороженный, вареный	109	-	109	8	100
сушеный, вареный	42	-	42	140 ⁴	100
Капуста белокочанная свежая:					
сырая очищенная	125	20 ⁵	100	-	100
шинкованная, прогретая (для салата)	139	20 ⁵	111	10	100
шинкованная, стертая с солью (для салата)	198	20 ⁵ +37 ⁶	100	-	100
вареная целыми кочанами или крупными кусками	136	20 ⁵	109	8	100
припущенная кусочками или шашками	139	20 ⁵	111	10	100
тушеная	159	20 ⁵	127	21	100
жареная для фарша	166	20 ⁵	133	25	100
ранняя, вареная крупными кусками	139	20 ⁵	111	10	100
ранняя, вареная целыми кочанами (для голубцов)	136	20 ⁵	109	8 ⁷	100
Кольраби свежая:					
вареная	171	35	111	10	100
припущенная	192	35	125	20	100
жареная кружочками	275	35	179	44	100
краснокочанная свежая шинкованная, стертая с солью (для салата)	187	15+37 ⁶	100	-	100
Савойская свежая:					
сырая очищенная	128	22	100	-	100
вареная кочанами	140	22	109	8	100
Капуста цветная:					
свежая вареная	213	48	111	10	100
маринованная (в банках)	182	45 ³	100	-	100
Капуста квашеная:					
тушеная	169	30	118	15	100
жареная для фарша	190	30	133	25	100
рубленая (в стеклотаре) ⁸	103	1+1,5	100	-	100
Кабачки свежие:					
вареные до полуготовности (с удаленными семенами и кожицей)	166	33	111	10	100
припущенные	191	33	128	22	100
жареные натуральными ломтиками (с удаленной кожицей)	193	20	154	35	100
жареные ломтиками (с удаленной кожицей), панированными в муке	186	20	149	33	100
ранние, жареные натуральными ломтиками (с кожицей и семенами)	171	10	154	35	100
ранние, жареные ломтиками (с кожицей и семенами), панированными в муке	166	10	149	33	100
Кукуруза:					
свежая в початках молочной и молочно-восковой спелости	532	43	303	67	100
вареная ⁹	111	10	100	-	100
в початках вареная	167	40 ³	100	-	100
сахарная консервированная					
Лук:					
репчатый:					
свежий сырой очищенный	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до полуготовности (для супов)	161	16	135	26 ¹⁰	100

*Номера технологических карт блюд и кулинарных изделий,
помещенных в Сборник*

Холодные блюда

Салаты, винегреты, овощные закуски

1. Салат из капусты белокочанной
2. Салат витаминный
3. Салат из капусты белокочанной с яблоками
4. Салат из капусты белокочанной и свёклы
5. Салат из капусты белокочанной и огурцов
6. Салат из капусты белокочанной, овощей и яблок
7. Салат из капусты белокочанной с кальмарами
8. Салат из капусты белокочанной и морской
9. Салат из квашеной капусты с луком
10. Салат из квашеной капусты с яблоками
11. Салат из квашеной капусты с кальмарами
12. Салат из редиса
13. Салат из редиса с огурцами
14. Салат из свежих огурцов
15. Салат из свежих огурцов с луком
16. Салат из соленых огурцов с луком
17. Салат из свежих помидоров
18. Салат из свежих помидоров и огурцов
19. Салат из свежих помидоров и яблок
20. Салат из свежих помидоров с перцем
21. Салат из моркови
22. Салат из моркови и яблок
23. Салат из моркови с яблоками и курагой
24. Салат из моркови с сухофруктами
25. Салат из моркови с зелёным горошком
26. Салат из свёклы отварной
27. Салат из свёклы и моркови
28. Салат из свёклы с яблоками
29. Салат из свёклы с сухофруктами
30. Салат из свёклы с зелёным горошком
31. Салат из свёклы с солеными огурцами
32. Салат из свёклы с сыром
33. Салат из свёклы с сыром и чесноком
34. Салат из свёклы с чесноком
35. Салат из овощей с капустой морской
36. Салат из редьки с овощами
37. Салат из редьки с маслом или сметаной
38. Салат картофельный
39. Салат картофельный с редькой
40. Салат картофельный с кальмарами
41. Салат картофельный с редькой и яблоками
42. Салат картофельный с зелёным горошком
43. Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашеной
44. Салат рыбный
45. Салат сельдь с картофелем

46. Рубленые яйца с маслом и луком
47. Винегрет овощной
48. Винегрет с сельдью
49. Винегрет с кальмарами или капустой морской
50. Икра кабачковая
51. Икра баклажанная
52. Икра овощная
53. Икра свекольная
54. Икра морковная
55. Закуска свекольная с орехами

Бутерброды

56. Бутерброды с вареными колбасами (1-й вариант)
57. Бутерброды с вареными колбасами (2-й вариант)
58. Бутерброды с варено-копчеными колбасами
59. Бутерброды с сельдью слабосоленой (1-й вариант)
60. Бутерброды с сельдью слабосоленой (2-й вариант)
61. Бутерброды с семгой слабосоленой
62. Бутерброды с икрой зернистой
63. Бутерброды с сыром (1-й вариант)
64. Бутерброды с сыром (2-й вариант)
65. Бутерброды с сыром (3-й вариант)
66. Бутерброды с сырной пастой (1-й вариант)
67. Бутерброды с сырной пастой (2-й вариант)
68. Бутерброды с сырной пастой (3-й вариант)
69. Бутерброды с маслом (1-й вариант)
70. Бутерброды с маслом (2-й вариант)
71. Бутерброды с маслом (3-й вариант)
72. Бутерброды с джемом или повидлом (1-й вариант)
73. Бутерброды с джемом или повидлом (2-й вариант)
74. Бутерброды с рубленным яйцом, луком и маслом

Гастрономические товары (порциями)

75. Сыр полутвердый (порциями)
76. Сыр мягкий (порциями)
77. Колбаса вареная (порциями)
78. Варено-копченые колбасы (порциями)
79. Масло сливочное (порциями)
80. Рыба соленая (порциями)
81. Рыбные консервы (порциями)

Фрукты и ягоды свежие, продукты их переработки

82. Фрукты свежие
83. Ягоды свежие
84. Ягоды замороженные
85. Сухофрукты (порциями)
86. Повидло, джем, варенье (порциями)

Первые блюда

Горячие супы

Бульоны

87. Бульон из кур

- 88. Бульон из индеек
- 89. Бульон мясной
- 90. Бульон мясокостный
- 91. Бульон рыбный
- 92. Бульон (отвар) овощной

Заправочные супы

Борщи

- 93. Борщ из свежей капусты
- 94. Борщ с картофелем
- 95. Борщ с капустой и картофелем
- 96. Борщ с фасолью и картофелем
- 97. Борщ с кальмарами
- 98. Свекольник

Рассольники

- 99. Рассольник
- 100. Рассольник ленинградский
- 101. Рассольник домашний
- 102. Рассольник домашний с кальмарами

Щи

- 103. Щи из свежей капусты
- 104. Щи из свежей капусты с картофелем
- 105. Щи из квашеной капусты
- 106. Щи из квашеной капусты с картофелем
- 107. Щи из квашеной капусты с картофелем и кальмаром
- 108. Щи по-уральски (с крупой)
- 109. Суп-харчо

Солянки

- 110. Солянка сборная мясная
- 111. Солянка рыбная

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

- 112. Суп картофельный
- 113. Суп картофельный с бобовыми
- 114. Суп картофельный с крупой
- 115. Суп картофельный с клецками
- 116. Суп из овощей
- 117. Суп из овощей с фасолью
- 118. Суп крестьянский с крупой
- 119. Суп картофельный с рыбой
- 120. Уха рыбацкая
- 121. Уха с крупой
- 122. Суп с рыбными консервами
- 123. Суп картофельный с фрикадельками
- 124. Юшка картофельная

Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми

- 125. Суп с крупой и томатом
- 126. Суп с крупой и фрикадельками
- 127. Суп гороховый
- 128. Суп-лапша домашняя
- 129. Суп с макаронными изделиями и картофелем

130. Суп фасолевый

Супы - пюре

131. Суп-пюре из картофеля

132. Суп-пюре из кабачков

133. Суп-пюре из тыквы

134. Суп-пюре из разных овощей

135. Суп-пюре из зелёного горошка и моркови

136. Суп-пюре из риса с мясом

137. Суп-пюре из птицы с рисом

138. Суп-пюре из печени

Супы молочные

139. Суп молочный с макаронными изделиями

140. Суп молочный с крупой

141. Суп молочный с клецками

142. Суп молочный овсяный с яйцами

Гарниры к супам

143. Гренки из пшеничного хлеба

144. Клецки мучные

145. Фрикадельки мясные

146. Фрикадельки рыбные

147. Фрикадельки из кальмаров

Блюда из овощей и картофеля

148. Овощи свежие (порциями)

149. Овощи консервированные (порциями)

150. Икра кабачковая (промышленного производства)

151. Икра баклажанная (промышленного производства)

152. Картофель отварной с маслом

153. Картофель отварной с луком

154. Картофель отварной в молоке

155. Капуста отварная

156. Овощи отварные

157. Овощи консервированные отварные

158. Кукуруза с яйцом и луком

159. Суфле из картофеля

160. Суфле картофельно-морковное («розовое»)

161. Суфле из моркови с творогом (паровое)

162. Суфле из кабачков или тыквы (паровое)

163. Пудинг из моркови и яблок (паровой)

164. Пудинг из моркови (паровой)

165. Пудинг из тыквы и яблок с творогом (паровой)

166. Пудинг из тыквы или кабачков с яблоками (паровой)

167. Морковь, тушенная с черносливом

168. Морковь в молочном соусе с зелёным горошком

169. Овощи, тушенные в соусе

170. Свёкла, тушенная с курагой или яблоками

171. Картофель, тушенный с луком и томатом

172. Картофель, тушенный с луком

173. Пюре из тыквы

174. Тыква, припущенная с яблоками и изюмом

175. Овощи в молочном соусе

176. Рагу из овощей (1-й вариант)

177. Рагу из овощей (2-й вариант)
178. Рагу из овощей с кабачками
179. Овощное рагу с баклажанами
180. Рагу из овощей с кашей
181. Картофель, запеченный в сметанном соусе
182. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами
183. Рулет или запеканка картофельная с овощами
184. Рулет картофельный с яйцом
185. Картофельный пудинг
186. Котлеты картофельные
187. Котлеты из овощей
188. Морковная запеканка
189. Запеканка из творога с морковью
190. Котлеты морковные
191. Котлеты свекольные
192. Котлеты капустные
193. Запеканка капустная
194. Тыквенно-яблочная запеканка
195. Запеканка из тыквы
196. Кабачки, запеченные под соусом
197. Баклажаны, запеченные в соусе
198. Перец, фаршированный овощами
199. Помидоры, фаршированные яйцом и луком
200. Запеканка овощная
201. Пудинг овощной

Блюда из круп

Каши рассыпчатые

202. Каша гречневая рассыпчатая
203. Каша гречневая рассыпчатая с луком
204. Каша гречневая рассыпчатая с яйцом
205. Каша рисовая рассыпчатая
206. Каша пшенная рассыпчатая
207. Каша перловая рассыпчатая
208. Каша ячневая рассыпчатая
209. Каша кукурузная рассыпчатая
210. Каша рассыпчатая с фруктами
211. Каша рассыпчатая с овощами

Каши вязкие

212. Каша из крупы «Геркулес» вязкая
213. Каша гречневая вязкая
214. Каша манная вязкая
215. Каша манная вязкая с тыквой
216. Каша перловая вязкая
217. Каша рисовая вязкая
218. Каша рисовая вязкая на воде
219. Каша рисовая вязкая с морковью
220. Каша овсяная вязкая
221. Каша овсяная вязкая с морковью
222. Каша овсяная вязкая с черносливом
223. Каша пшеничная вязкая
224. Каша пшеничная вязкая с тыквой
225. Каша пшенная вязкая

- 226. Каша пшенная вязкая с тыквой
- 227. Каша ячневая вязкая
- 228. Каша с рыбой

Кашаи жидкие

- 229. Каша «Дружба»
- 230. Каша манная молочная жидкая
- 231. Каша манная молочная жидкая с изюмом
- 232. Каша пшеничная молочная жидкая
- 233. Каша кукурузная молочная жидкая
- 234. Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая
- 235. Каша пшенная молочная жидкая
- 236. Каша рисовая молочная жидкая
- 237. Каша овсяная молочная жидкая
- 238. Каша овсяная молочная жидкая

Изделия из каш

Пловы, запеканки, пудинги

- 239. Плов бухарский
- 240. Плов вегетарианский с сухофруктами
- 241. Рис с овощами
- 242. Плов из риса с курагой
- 243. Запеканка манная с изюмом
- 244. Запеканка рисовая с изюмом
- 245. Запеканка манная
- 246. Запеканка пшенная
- 247. Запеканка пшеничная
- 248. Запеканка рисовая
- 249. Запеканка манная со свежими плодами
- 250. Запеканка рисовая со свежими плодами
- 251. Запеканка пшенная со свежими плодами
- 252. Пудинг рисовый
- 253. Пудинг манный
- 254. Пудинг пшенный
- 255. Биточки или котлеты манные

Блюда из макаронных изделий

- 256. Макароны изделия отварные
- 257. Макароны отварные с томатом
- 258. Макароны отварные с овощами
- 259. Макароны изделия отварные с сыром
- 260. Макароны, запеченные с яйцом
- 261. Макароны, запеченные с сыром
- 262. Макаронник (макаронная запеканка)
- 263. Макаронник с мясом
- 264. Макаронник с печенью
- 265. Запеканка из макарон с творогом
- 266. Запеканка из макарон с яблоками

Блюда из яиц

- 267. Яйцо вареное
- 268. Омлет натуральный
- 269. Омлет с зелёным горошком

- 270. Омлет с рисовой кашей
- 271. Омлет с пшенной кашей
- 272. Омлет с колбасой или сосисками
- 273. Омлет с морковью
- 274. Омлет с мясом
- 275. Омлет с сыром
- 276. Омлет с отварным картофелем
- 277. Омлет с капустой цветной
- 278. Драчена

Блюда из творога

- 279. Запеканка из творога
- 280. Творог с молоком
- 281. Запеканка пшенная с творогом
- 282. Запеканка рисовая с творогом
- 283. Пудинг из творога паровой
- 284. Суфле из творога паровое
- 285. Пудинг творожный запеченный
- 286. Сырники из творога запеченные
- 287. Сырники из творога и картофеля
- 288. Тефтели. Белип
- 289. Вареники ленивые
- 290. Оладьи из творога
- 291. Яблоки, фаршированные творогом
- 292. Творожная масса
- 293. Творожная масса с изюмом
- 294. Сырок творожный с изюмом

Блюда из рыбы

- 295. Рыба отварная
- 296. Рыба припущенная
- 297. Рыба, припущенная в молоке
- 298. Рыба, тушенная в сметанном соусе
- 299. Рыба, тушенная в томате с овощами
- 300. Рыба, запеченная в омлете
- 301. Рыба, запеченная с яйцом
- 302. Кнели рыбные припущенные
- 303. Суфле рыбное
- 304. Рыбные хлебцы паровые
- 305. Рулет из рыбы
- 306. Суфле из рыбы и творога
- 307. Котлеты или биточки рыбные
- 308. Котлеты рыбные любительские
- 309. Котлеты или биточки рыбные с кальмаром
- 310. Шницель рыбный натуральный
- 311. Рыба, запеченная в сметанном соусе с картофелем
- 312. Рыба, запеченная с картофелем под молочным соусом
- 313. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
- 314. Кальмары в соусе
- 315. Сельдь по-деревенски
- 316. Сельдь с луком
- 317. Сельдь с яблоками

Блюда из мяса и мясопродуктов

318. Мясо отварное
319. Шницель натуральный рубленый
320. Мясо шпигованное
321. Мясо тушеное
322. Рагу из овощей и мяса
323. Говядина, тушенная с черносливом
324. Говядина в кисло-сладком соусе
325. Азу
326. Бефстроганов из отварной говядины
327. Гуляш из говядины
328. Жаркое по-домашнему
329. Бигус
330. Плов из говядины
331. Бифштекс рубленый паровой
332. Овощи, фаршированные мясом и рисом
333. Голубцы ленивые
334. Запеканка картофельная с мясом
335. Запеканка капустная с мясом
336. Зразы из говядины с рисом (паровые)
337. Кнели из говядины
338. Кнели говяжьи с рисом
339. Котлеты из говядины
340. Котлеты из говядины с овощами
341. Котлеты «Пермские»
342. Пудинг из говядины
343. Пудинг из говядины с овощами
344. Рулет из говядины паровой
345. Рулет из говядины с яйцом (паровой)
346. Суфле из отварной говядины (паровое)
347. Котлеты «Школьные»
348. Тефтели из говядины (паровые)
349. Тефтели из говядины в молочном соусе
350. Тефтели из говядины с рисом – «ёжики»
351. Пюре из говядины
352. Пюре из говядины с рисом
353. Колбасные изделия отварные
354. Запеканка картофельная с печенью
355. Запеканка из печени с рисом
356. Печень говяжья по-строгановски
357. Оладьи из печени по-кунцевски
358. Печень тертая
359. Печень, тушенная в соусе сметанном
360. Язык отварной
361. Сердце в соусе
362. Жаркое из сердца
363. Солянка из свинины
364. Котлеты мясо-картофельные
365. Биточки из оленины рубленые

Блюда из птицы

- 366. Птица отварная
- 367. Птица в соусе с томатом
- 368. Суфле из птицы
- 369. Суфле из птицы с рисом
- 370. Печень куриная, тушеная в соусе
- 371. Кнели из птицы с рисом
- 372. Котлеты, биточки или шницели из птицы припущенные
- 373. Котлеты «Нежные»
- 374. Котлеты, рубленные из птицы с соусом молочным
- 375. Плов из отварной птицы
- 376. Рагу из птицы

Гарниры

Гарниры из овощей

- 377. Пюре картофельное
- 378. Пюре картофельное с морковью
- 379. Картофель жареный из отварного
- 380. Капуста тушеная
- 381. Капуста, тушенная с морковью в молоке
- 382. Капуста, тушенная с яблоками
- 383. Пюре из овощей
- 384. Пюре из овощей по-московски

Гарниры из круп и бобовых

- 385. Рис отварной
- 386. Рис припущенный
- 387. Рис, припущенный с томатом
- 388. Пюре из гороха
- 389. Пюре из гороха с маслом
- 390. Пюре из гороха с пассерованным луком
- 391. Бобовые в соусе томатном

Гарниры сложные

- 392. Картофель отварной и овощи отварные
- 393. Картофель отварной и пюре из овощей
- 394. Картофель отварной и икра овощная
- 395. Картофель отварной и овощи консервированные отварные
- 396. Картофель отварной и икра овощная консервированная
- 397. Пюре картофельное и овощи отварные
- 398. Пюре картофельное и пюре из овощей
- 399. Пюре картофельное и икра овощная
- 400. Пюре картофельное и овощи консервированные отварные
- 401. Пюре картофельное и икра овощная консервированная

Соусы

Соусы горячие

Соусы молочные

- 402. Соус молочный для запекания
- 403. Соус молочный к блюдам (1-й вариант)
- 404. Соус молочный к блюдам (2-й вариант)
- 405. Соус молочный к блюдам (3-й вариант)
- 406. Соус молочный сладкий
- 407. Соус молочный густой (для фарширования)

Соусы сметанные

- 408. Соус сметанный
- 409. Соус сметанный натуральный
- 410. Соус сметанный с томатом
- 411. Соус сметанный с томатом и луком
- 412. Соус сметанный для овощных салатов
- 413. Соус сметано-масляный

Соусы белые на мясном и рыбном бульоне

- 414. Соус белый основной на бульоне
- 415. Соус белый с яйцом
- 416. Соус белый с овощами
- 417. Соус белый (для запекания рыбы)
- 418. Соус белый основной на воде
- 419. Соус томатный
- 420. Соус томатный с овощами
- 421. Соус паровой

Соусы мясные красные

- 422. Соус красный основной

Соусы яично-масляные

- 423. Соус польский (1-й вариант)
- 424. Соус польский (2-й вариант)
- 425. Соус сухарный

Смеси масляные

- 426. Масло сырное
- 427. Паста сырная (1-й вариант)
- 428. Паста сырная (2-й вариант)

Соусы холодные

- 429. Маринад овощной с томатом
- 430. Маринад овощной без томата
- 431. Маринад овощной со свёклой
- 432. Заправка для салата
- 433. Сметана
- 434. Масло растительное

Соусы сладкие и сиропы

- 435. Соус клюквенный
- 436. Соус из кураги (1-й вариант)
- 437. Соус из кураги (2-й вариант)
- 438. Соус яблочный (из свежих яблок)
- 439. Соус фруктовый (из сушеных яблок)
- 440. Соус вишневый, земляничный или малиновый
- 441. Соус черносмородиновый (1-й вариант)
- 442. Соус черносмородиновый (2-й вариант)
- 443. Соус шоколадный
- 444. Сироп сахарный
- 445. Сироп шоколадный

Сладкие блюда

- 446. Яблоки печеные
- 447. Яблоки, фаршированные изюмом
- 448. Яблоки, фаршированные морковью

- 449. Желе из клюквы
- 450. Желе из цитрусовых
- 451. Желе из сока плодового или ягодного натурального
- 452. Желе из молока
- 453. Желе из смородины черной
- 454. Мусс лимонный
- 455. Мусс яблочный (на манной крупе)

Напитки

Чай, кофе, какао

- 456. Чай-заварка
- 457. Чай с сахаром
- 458. Чай с медом, вареньем или джемом
- 459. Чай с лимоном
- 460. Чай с молоком
- 461. Чай каркаде
- 462. Какао с молоком
- 463. Какао с молоком сгущенным
- 464. Кофейный напиток
- 465. Кофейный напиток с молоком
- 466. Кофейный напиток на сгущенном молоке
- 467. Напиток из цикория с молоком

Молоко и кисломолочные продукты

- 468. Молоко пастеризованное
- 469. Молоко кипяченое
- 470. Кисломолочный напиток
- 471. Молоко сгущенное
- 472. Молоко сгущенное вареное
- 473. Напиток ХИПП Комбиотик 3
- 474. Мороженое молочное (порциями)
- 475. Мороженое сливочное (порциями)

Кисели

- 476. Кисель из яблок свежих
- 477. Кисель из апельсинов
- 478. Кисель из мандаринов
- 479. Кисель из ягод свежих
- 480. Кисель из яблок сушеных
- 481. Кисель витаминный
- 482. Кисель из кураги
- 483. Кисель из повидла, джема, варенья
- 484. Кисель из концентрата плодового или ягодного
- 485. Кисель из сока плодового или ягодного

Компоты

- 486. Компот из свежих плодов и ягод
- 487. Компот из яблок с лимоном
- 488. Компот из апельсинов с яблоками
- 489. Компот из вишен и яблок
- 490. Компот из смородины черной
- 491. Компот из ягод замороженных
- 492. Компот из яблок и ягод замороженных

- 493. Компот из плодов консервированных
- 494. Компот из плодов или ягод сушеных
- 495. Компот из смеси сухофруктов

Плодово-ягодные прохладительные напитки

- 496. Напиток из шиповника
- 497. Напиток клюквенный
- 498. Напиток брусничный
- 499. Напиток морковно-апельсиновый
- 500. Напиток морковно-яблочный
- 501. Соки овощные, фруктовые и ягодные

Инстантные витаминные напитки

- 502. Какао с молоком и витаминами
- 503. Какао с молоком и витамином С
- 504. Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста
- 505. Кисель с витаминами и кальцием «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста
- 506. Кисель с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста
- 507. Напиток с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста
- 508. Напиток с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста
- 509. Напиток с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком «Вкуснее-нет»

Кислородные коктейли

- 510. Кислородный коктейль на основе сока
- 511. Кислородный коктейль на основе молока
- 512. Кислородный коктейль с пектином на основе сока
- 513. Кислородный коктейль на основе сиропа шиповника
- 514. Кислородный коктейль на основе яблочного сока и напитка «Витошка»
- 515. Кислородный коктейль на основе фитоконцентрата для кислородных коктейлей
- 516. Кислородный коктейль на основе компота из черной смородины
- 517. Кислородный коктейль на основе молочной смеси ХИПП Комбиотик 3

Мучные изделия

Мучные блюда

- 518. Тесто для пельменей
- 519. Пельмени мясные (полуфабрикат)
- 520. Пельмени мясные отварные
- 521. Тесто для вареников
- 522. Вареники с творожными, овощными или фруктовыми фаршами
- 523. Блинчики
- 524. Блинчики с фаршем
- 525. Тесто для оладий
- 526. Оладьи
- 527. Шарлотка с яблоками
- 528. Бантики с корицей

Мучные кулинарные изделия

- 529. Тесто для ватрушек, пирогов, кулебяк и других
- 530. Ватрушки с повидлом
- 531. Ватрушки с творожным, овощным, фруктовым, сладким фаршем

- 532. Тесто дрожжевое простое
- 533. Тесто дрожжевое сдобное
- 534. Лапша домашняя
- 535. Пирожки, печенные из сдобного теста
- 536. Колбасные изделия, запеченные в тесте
- 537. Пицца школьная
- 538. Шанежка наливная
- 539. Шанежка с яблоками
- 540. Шанежка с картофелем
- 541. Булочка ванильная
- 542. Булочка домашняя
- 543. Булочка дорожная
- 544. Булочка российская
- 545. Сдоба обыкновенная
- 546. Ватрушка «Лакомка»
- 547. Коржик молочный
- 548. Кекс «Столичный»
- 549. Кекс «Детский»
- 550. Манник

Фарши

- 551. Фарш из свежей капусты (1-й вариант)
- 552. Фарш из свежей капусты (2-й вариант)
- 553. Фарш из зелёного лука с яйцом
- 554. Фарш из свёклы
- 555. Фарш из свёклы и яблок
- 556. Фарш картофельный с луком
- 557. Фарш морковный
- 558. Фарш морковный с изюмом (1-й вариант)
- 559. Фарш морковный с изюмом (2-й вариант)
- 560. Фарш морковный с рисом
- 561. Фарш морковный с яблоками
- 562. Фарш морковный с яйцом
- 563. Фарш яблочный (1-й вариант)
- 564. Фарш яблочный (2-й вариант)
- 565. Фарш рисовый с яйцом
- 566. Фарш творожный (1-й вариант)
- 567. Фарш творожный (2-й вариант)
- 568. Фарш мясной с луком
- 569. Фарш мясной с рисом
- 570. Фарш рыбный
- 571. Фарш рыбный с рисом
- 572. Фарш рисовый с рыбными консервами

Хлеб, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

- 573. Хлеб пшеничный формовой
- 574. Хлеб ржаной
- 575. Хлеб ржано-пшеничный
- 576. Батон
- 577. Баранки сдобные
- 578. Сушки
- 579. Сухари сливочные
- 580. Вафли
- 581. Пряники
- 582. Печенье
- 583. Печенье овсяное