

ДОДАТОК

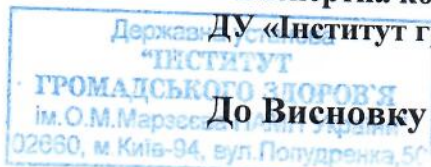
До Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи

№ 12.2-18-2/ 16918

від "20" 09 2021 року

Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.	
TK № 1.01	Салат з томатів та цибулі маринованої
TK № 1.02	Салат зі свіжих томатів з солодким перцем
TK № 1.03	Салат зі свіжих томатів з редисом
TK № 1.04	Салат з м'якого сиру та томатів
TK № 1.05	Салат з яєць, сиру з куркумою
TK № 1.06	Салат з яєць та яблук зі сметаною
TK № 1.07	Салат з яєць та зеленого горошку
TK № 1.08	Салат з овочів та яєць
TK № 1.09	Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви з горіхами
TK № 1.10	Салат зелений з огірків та томатів
TK № 1.11	Салат з огірків, петрушки з часником
TK № 1.12	Салат з морквою та імбирем
TK № 1.13	Салат з моркви, яблук з соусом "Вінегрет"
TK № 1.14	Салат з моркви, яблук з йогуртом
TK № 1.15	Салат з моркви з родзинками та сметаною
TK № 1.16	Салат з запеченої груші та моркви
TK № 1.17	Салат з моркви з каррі та соусом "Вінегрет"
TK № 1.18	Салат з моркви з сиром та сметаною
TK № 1.19	Салат з моркви та капусти зі сметанно-хроновим соусом
TK № 1.20	Салат з капусти, моркви та зеленого горошку
TK № 1.21	Салат з гарбузом, насінням та зеленим горошком
TK № 1.22	Салат з гарбузом та яблуком
TK № 1.23	Салат з капусти, зеленого горошку з насінням соняшнику
TK № 1.24	Салат з капустою та морквою
TK № 1.25	Салат з запеченої капусти з родзинками
TK № 1.26	Салат з капусти з хріном
TK № 1.27	Салат з червоної капусти з соусом "Вінегрет"
TK № 1.28	Салат з капусти з ароматною олією
TK № 1.29	Салат з капусти, огірків та кропу
TK № 1.30	Салат з молодой капусти, огірків та кропу
TK № 1.31	Салат з капусти, яблуком та селерою
TK № 1.32	Салат з молодой капусти, огірків та томатів
TK № 1.33	Салат з капусти, огірків з насінням фенхелю
TK № 1.34	Салат з капусти та огірків зі сметаною
TK № 1.35	Салат із буряка зі сметаною
TK № 1.36	Салат зі буряка з ароматною олією
TK № 1.37	Салат з буряком та чорносливом зі сметаною
TK № 1.38	Салат з буряком, курагою та горіхами з йогуртом
TK № 1.39	Салат з буряка та селери з сиром
TK № 1.40	Салат з буряка, яєць зі сметаною
TK № 1.41	Салат фруктовий з горіхами
TK № 1.42	Салат фруктовий з йогуртом
TK № 1.43	Асорті овочево
TK № 1.44	Вінегрет
TK № 1.45	Салат з гречки та овочів
TK № 1.46	Салат з кисломолочного сиру, перцю солодкого з часником



Експертна комісія з державної санітарно-епідеміологічної експертизи
ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєва НАМН України»

ДОДАТОК (продовження)

До Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи

№ 12.2-18-2/ 16918

від "20" 09 2021 року

Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років

Категорія: Перші страви	
ТК № 2.01	Борщ з картоплею
ТК № 2.02	Полтавський борщ
ТК № 2.03	Зелений борщ зі шпинатом
ТК № 2.04	Морквяний крем-суп
ТК № 2.05	Картопляний крем-суп
ТК № 2.06	Сочевичний суп-пюре
ТК № 2.07	Суп овочевий
ТК № 2.08	Мінестроне
ТК № 2.09	Суп Авголемоно
ТК № 2.10	Суп з крупою перловою або рисовою та томатом
ТК № 2.11	Суп гороховий
ТК № 2.12	Суп квасолевий
ТК № 2.13	Суп білий з галушками
ТК № 2.14	Капусняк з гарбузом
ТК № 2.15	Овочевий бульйон (напівфабрикат)
Категорія: страви з яєць	
ТК № 3.01	Скрамбл Безглутеновий
ТК № 3.02	Скрамбл
ТК № 3.03	Пухкий омлет з орегано
ТК № 3.04	Пухкий омлет з орегано Безглутеновий
ТК № 3.05	Фріттата
Категорія: Основні страви	
ТК № 4.01	Капуста тушкована з овочами та курячим м'ясом
ТК № 4.02	Пастуший пиріг з курячим м'ясом
ТК № 4.03	Куліш з курячим м'ясом
ТК № 4.04	Плов з курячим м'ясом
ТК № 4.05	Чілі кон карне з куркою
ТК № 4.06	Котлета по-міланськи з сиром
ТК № 4.07	Курка по-італійськи
ТК № 4.08	Курячий шніцель
ТК № 4.09	Курячі нагетси
ТК № 4.10	Запечене філе курки з орегано
ТК № 4.11	Курка запечена в соусі "Імбирному"
ТК № 4.12	Куряче стегно в гірчичному соусі
ТК № 4.13	Курка тушкована в соусі гуляш з кмином
ТК № 4.14	Бігос з гречкою та курячим м'ясом
ТК № 4.15	Шпундра з куркою
ТК № 4.16	Печеня по-домашньому з куркою
ТК № 4.17	Чахохбілі з куркою
ТК № 5.01	Плов з булгура та свининою
ТК № 5.02	Печеня по домашньому зі свининою
ТК № 5.03	Китайська печеня зі свининою
ТК № 5.04	Лінівві голубці з яловичиною
ТК № 5.05	Болоньезе
ТК № 5.06	Кебаб з сиром
ТК № 5.07	Січеники
ТК № 5.08	Бефстроганов з вареної яловичини
ТК № 5.09	Гуляш з вареної яловичини
ТК № 5.10	Французька печеня з яловичиною
ТК № 5.11	Верещака з яловичини
ТК № 5.12	Печеня по-домашньому з яловичиною
ТК № 5.13	Чілі кон карне з яловичиною

№ 12.2-18-2/ 16318

від "20" 05 2021 року

Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.	
ТК № 6.01	Рибні нагетси
ТК № 6.02	Риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель"
ТК № 6.03	Риба тушкована з овочами під томатним соусом
ТК № 6.04	Мінтай, запечений у соусі "Бешамель"
ТК № 6.05	Фрикадельки рибні
ТК № 6.06	Стіки рибні
ТК № 6.07	Котлети рибні
ТК № 6.08	Запіканка з рибним фаршем і спеціями
Категорія: Страви з сиру, запіканки, борошняні страви	
ТК № 7.01	Печиво цитрусове
ТК № 7.02	Печиво вівсяне
ТК № 7.03	Шуліка з маком
ТК № 7.04	Кіфлик
ТК № 7.05	Яблуко запечене з сиром
ТК № 7.06	Яблуко каркаде
ТК № 7.07	Вергута з яблуком
ТК № 7.08	Мак енд чіз
ТК № 7.09	Запіканка морквяно-яблучна
ТК № 7.10	Запіканка сирна з яблуком та морквою
ТК № 7.11	Запіканка сирна зі ягідним кюлі
ТК № 7.12	Запіканка сирна з бананом та сметаною
ТК № 7.13	Львівський сирник з морквою та сметаною
ТК № 7.14	Запіканка рисова з ягідним кюлі
ТК № 7.15	Запіканка пшоняна з гарбузом
ТК № 7.16	Манний пудинг
ТК № 7.17	Оладки кукурудзяні з морквою
ТК № 7.18	Панкейки бурякові
ТК № 7.19	Бланманже
ТК № 7.20	Вареникі Лінівi
ТК № 7.21	Сінабон з корицею
ТК № 7.22	Тост с гороховим пюре і яйцем
ТК № 7.23	Вегетаріанський закритий пиріг
ТК № 7.24	Пан де калатрава
Категорія: гарніри	
ТК № 8.01	Гречана каша з чебрецем
ТК № 8.02	Гречка з томатною пастою
ТК № 8.03	Рис з кмином
ТК № 8.04	Рис розсипчастий з орегано
ТК № 8.05	Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром
ТК № 8.06	Горохове пюре з зеленого гороху
ТК № 8.07	Лобіо з квасолею
ТК № 8.08	Квасоля варена біла
ТК № 8.09	Квасоля червона варена
ТК № 8.10	Товчанка
ТК № 8.11	Ньокі (картопляні галушки)
ТК № 8.12	Відварена картопля з вершковим маслом
ТК № 8.13	Картопляне пюре з орегано
ТК № 8.14	Овочі припущені з соусом "Бешамель"
ТК № 8.15	Кускус розсипчастий
ТК № 8.16	Овочева паелья з куркумою (морква, цибуля)
ТК № 8.17	Овочеve cote
ТК № 8.18	Овочеve cote "Літне"
ТК № 8.19	Овочеve рагу з зеленим горошком
ТК № 8.20	Кабачки в панірувальних сухарях
ТК № 8.21	Пшоняна каша з квашеною капустою
ТК № 8.22	Горохове пюре з чорносливом
ТК № 8.23	Кускус (розсипчастий) з овочами
ТК № 8.24	Галушки (Г, МП, Л, Я)
ТК № 8.25	Булгур
ТК № 8.26	Каша пшенична
ТК № 8.27	Сочевиця зі спеціями
ТК № 8.28	Банош
ТК № 8.29	Горохове пюре жовте Н/Ф

ДОДАТОК (продовження)
До Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи

№ 12.2-18-2/ 16318

від "20" 09 2021 року

Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років

Категорія: Борошняні кондитерські вироби (безглютенові)	
TK № 9.01	Бісквіт банановий безглютеновий
Категорія: Здобні хлібобулочні вироби (безглютенові)	
TK № 9.02	Булочка з корицею безглютенова
Категорія: Борошняні вироби (безглютенові)	
TK № 9.03	Млинчики безглютенові
Категорія: соуси та заправки	
TK № 10.01	Заправка для салату
TK № 10.02	Соус "Вінегрет"
TK № 10.03	Соус "Бешамель"
TK № 10.04	Соус "Бешамель" безглютеновий
TK № 10.05	Соус "Кетчуп"
TK № 10.06	Соус "Імбирний"
TK № 10.07	Соус "Гірчиця"
TK № 10.08	Соус "Хрін"
TK № 10.09	Соус "Рибний"
TK № 10.10	Соус "Ароматна олія"
TK № 10.11	Сметанковий соус
TK № 10.12	Соус до лінивих вареників
TK № 10.13	Ягідне кюлі
TK № 10.14	Соус для верещаки
Категорія: Напої	
TK № 11.01	Компот з ягід або фруктів та м'ятою
TK № 11.02	Компот з фруктів або ягід (свіжих або заморожених)
TK № 11.03	Узвар
TK № 11.04	Кисіль ягідний
TK № 11.05	Какао з молоком
TK № 11.06	Напій з шипшини
TK № 11.07	Напій з лимонів, апельсинів
TK № 11.08	Чай масала
TK № 11.09	Чай з мелісою
TK № 11.10	Чай з липою
TK № 11.11	Чай з каркаде
TK № 11.12	Молоко та кисломолочні продукти
Категорія: десертні страви	
TK № 12.01	Фрукти

Голова експертної комісії

Полька Н.С.

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис)



(Handwritten signature in blue ink)