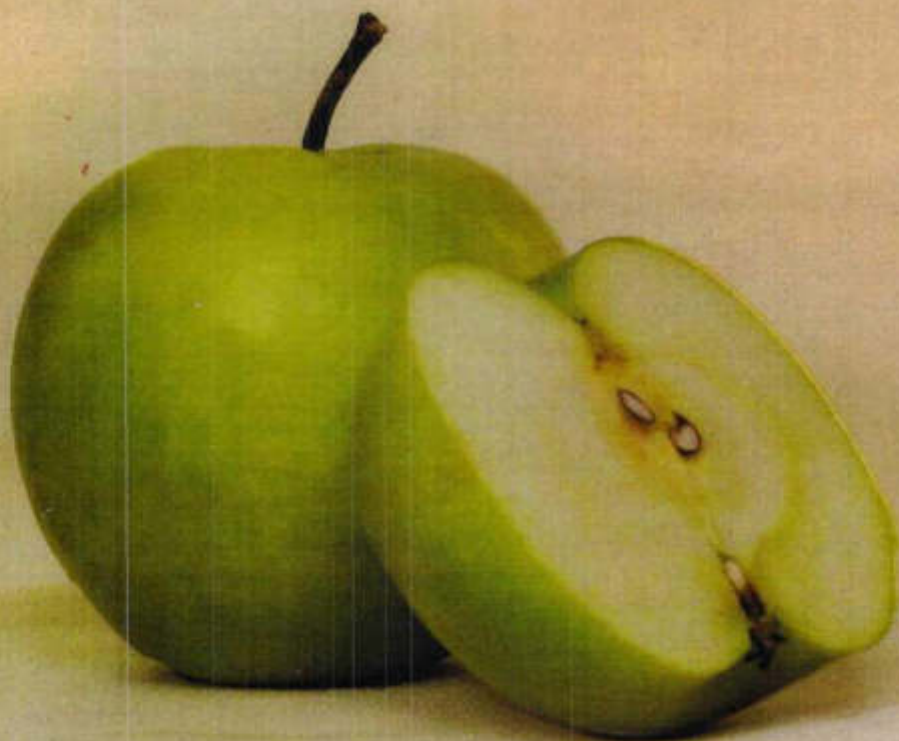




# **ЕДИНЫЙ СБОРНИК технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий**

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



*ООО «Уральский региональный центр питания»  
ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский  
университет им. академика Е. А. Вагнера» Минздрава России*

**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*

Пермь 2018

**Составители:** профессор **Перевалов А. Я.**, доцент **Ташешкина Н. В.**  
Компьютерное сопровождение **Лебедева А. Г.**  
Под общей редакцией профессора **А. Я. Перевалова.**

**УДК 613.22**  
**ББК 51.23**  
**Е 33**

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/  
сост. *А. Я. Перевалов, Н. В. Ташешкина.* – Изд-е 2-е доп. и испр.– Пермь, 2018. – 404 с.

Единый сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий предназначен как нормативный и справочный технический документ для организации питания в детских садах, общеобразовательных школах, школах-интернатах, учреждениях профессионального образования, детских домах, специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждениях.

Сборник необходим при проведении надзорных и экспертных мероприятий специалистами Роспотребнадзора и врачами-экспертами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», студентам, аспирантам и преподавателям вузов.

Коллектив составителей выражает глубокую благодарность индивидуальному предпринимателю Йосипчук И. В., Галкиной А. А. (ООО «Феникс») за совместную плодотворную работу по технологической проработке отдельных блюд.

**Все права авторов защищены.**

База данных химического состава блюд и кулинарных изделий является собственностью ООО «Уральский региональный центр питания» и не может быть использована без письменного разрешения правообладателя.

Издание второе, дополненное и исправленное, 2018 г.

**УДК 613.22**  
**ББК 51.23**

© Уральский региональный центр питания, 2018  
© Перевалов А.Я.



14. НАПИТКИ.....	278
14.1. ЧАЙ, КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, КАКАО.....	278
14.2. МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ.....	284
14.3. КИСЕЛИ.....	288
14.4. КОМПОТЫ.....	293
14.5. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....	298
14.6. ИНСТАНТНЫЕ ВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ.....	301
15. КИСЛОРОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ.....	306
16. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	312
16.1. МУЧНЫЕ БЛЮДА.....	313
16.2. МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	319
17. ФАРШИ.....	333
18. ПРИЛОЖЕНИЕ I. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПАРОВЫХ ПЕКАРИХ (10 УРОВНЕЙ).....	344
ПРИЛОЖЕНИЕ II. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	347
ПРИЛОЖЕНИЕ III. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ И ВЫХОДА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	354
ПРИЛОЖЕНИЕ IV. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ.....	356
ПРИЛОЖЕНИЕ V. РАСЧЕТ РАСХОДА МЯСА, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	359
ПРИЛОЖЕНИЕ VI. РАСЧЕТ РАСХОДА СУБПРОДУКТОВ, КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОПЧЕНОСТЕЙ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	360
ПРИЛОЖЕНИЕ VII. НОРМЫ ВЫХОДА МЯКОТИ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ.....	361
ПРИЛОЖЕНИЕ VIII. РАСЧЕТ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ.....	362
ПРИЛОЖЕНИЕ IX. ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ.....	366
ПРИЛОЖЕНИЕ X ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ ...	368
ПРИЛОЖЕНИЕ XI. НОРМЫ ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД.....	369
ПРИЛОЖЕНИЕ XII. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ САНПИН 2.3.2. 1324-03 ).....	370
ПРИЛОЖЕНИЕ XIII. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ПО ГОСТ Р 53104-2008).....	378
ПРИЛОЖЕНИЕ XIV. НОВАЯ НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ (СИСТЕМА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ).....	381
ПРИЛОЖЕНИЕ XV. ХАРАКТЕРИСТИКА, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ЛПУ.....	382
ПРИЛОЖЕНИЕ XVI. НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ.....	384
ПРИЛОЖЕНИЕ XVII. СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ.....	386
ПРИЛОЖЕНИЕ XVIII. СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ (КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ).....	387
ПРИЛОЖЕНИЕ XIX. ИНСТРУКЦИЯ 2.3.1.10-15-2006 «ПРОВЕДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ С- ВИТАМИНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ».....	388
ПРИЛОЖЕНИЕ XX. НОМЕРА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОМЕЩЕННЫХ В СБОРНИК.....	390
19. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	403

### Технологическая карта № 502

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком и витаминами

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Какао-порошок с витаминами «Витошка» для приготовления какао-напитка для детей дошкольного и школьного возраста старше 3 лет	4	4
Молоко	100	100
Сахар	20	20
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	3.9	A (мг)	0.35
Жиры (г)	3.1	B <sub>1</sub> (мг)	0.26
Углеводы (г)	25.16	C (мг)	21.4
Калорийность (ккал):	145	E (мг)	2.4
Ca (мг)	120.6	P (мг)	0
Mg (мг)	14	Fe (мг)	0.16

<sup>1</sup> - химический состав приведен для молока с м.д.ж. 2,5%

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в ёмкости, в которой было приготовлено какао.

Температура подачи от + 60 °С до +75°С .

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий

### Технологическая карта № 503

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком и витамином С

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Какао-порошок с витамином С «Витошка» для приготовления какао-напитка для детей дошкольного и школьного возраста старше 3 лет	4	4
Молоко	100	100
Сахар	20	20
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	3.9	A (мг)	0.22
Жиры (г)	3.1	B <sub>1</sub> (мг)	0.04
Углеводы (г)	25.16	C (мг)	51.3
Калорийность (ккал):	145	E (мг)	2.4
Ca (мг)	120.6	P (мг)	0
Mg (мг)	14	Fe (мг)	0.16

<sup>1</sup> - химический состав приведен для молока с м.д.ж. 2,5%

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Готовый напиток охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в ёмкости, в которой было приготовлено какао.

Температура подачи от + 60 °С до +75°С .

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий

### Технологическая карта № 504

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	180	180
Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	25	25
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	A (мг)	0.13
Жиры (г)	0	B <sub>1</sub> (мг)	0.3
Углеводы (г)	24	C (мг)	20.1
Калорийность (ккал):	95	E (мг)	2.35
Ca (мг)	0	P (мг)	0
Mg (мг)	0	Fe (мг)	0

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Необходимое количество киселя с витаминами «Витошка» предварительно разводят в 1/3 части воды. Оставшуюся воду доводят до кипения, вливают в нее разведенный кисель и снова доводят до кипения, постоянно помешивая. Охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в емкости, в которой был приготовлен кисель.

Температура подачи: от 60 °С до 65 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид и консистенция: вязкая однородная жидкость без комочков. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Вкус и запах кисло-сладкие, соответствующие наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Не допускаются посторонние привкус и запах.

### Технологическая карта № 505

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель с витаминами и кальцием «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	180	180
Кисель с витаминами и кальцием «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	25	25
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	A (мг)	0.13
Жиры (г)	0	B <sub>1</sub> (мг)	0.3
Углеводы (г)	23	C (мг)	20.1
Калорийность (ккал):	90	E (мг)	2.35
Ca (мг)	60	P (мг)	0
Mg (мг)	0	Fe (мг)	0

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 4в, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Необходимое количество киселя с витаминами и кальцием «Витошка» предварительно разводят в 1/3 части воды. Оставшуюся воду доводят до кипения, вливают в нее разведенный кисель и снова доводят до кипения, постоянно помешивая. Охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в емкости, в которой был приготовлен кисель.

Температура подачи: от 60 °С до 65 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид и консистенция: вязкая однородная жидкость без комочков. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами и кальцием «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Вкус и запах кисло-



сладкие, соответствующие наименованию используемого киселя с витаминами и кальцием «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Не допускаются посторонние привкус и запах.

#### Технологическая карта № 506

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	180	180
Кисель с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	25	25
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	А (мг)	0.13
Жиры (г)	0	В <sub>1</sub> (мг)	0.3
Углеводы (г)	23	С (мг)	20.1
Калорийность (ккал):	90	Е (мг)	2.35
Са (мг)	0	Р (мг)	0
Mg (мг)	0	Fe (мг)	0
Инулин, г	0,75		

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ПЦД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Необходимое количество киселя с витаминами и пребиотиком «Витошка» предварительно разводят в 1/3 части воды. Оставшуюся воду доводят до кипения, вливают в нее разведенный кисель и снова доводят до кипения, постоянно помешивая. Охлаждают до необходимой температуры, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Охлаждение осуществляется в емкости, в которой был приготовлен напиток.

Температура подачи: от 60 °С до 65 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид и консистенция: вязкая однородная жидкость без комочков. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Вкус и запах кисло-сладкие, соответствующие наименованию используемого киселя с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Не допускаются посторонние привкус и запах.

#### Технологическая карта № 507

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	200	200
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	20	20
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	А (мг)	0.12
Жиры (г)	0	В <sub>1</sub> (мг)	0.3
Углеводы (г)	19	С (мг)	20
Калорийность (ккал):	80	Е (мг)	2.34
Са (мг)	0	Р (мг)	0
Mg (мг)	0	Fe (мг)	0

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ПЦД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Сухую смесь с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи от +65 °С до +75 °С (горячего) и +15 °С (холодного).

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид: слегка замутненная жидкость. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Вкус и запах кисло-сладкие, соответствующие наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

#### Технологическая карта № 508

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток с витаминами и пребиотиком «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	200	200
Смесь сухая с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	20	20
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	A (мг)	0,12
Жиры (г)	0	B <sub>1</sub> (мг)	0,3
Углеводы (г)	18,6	C (мг)	20
Калорийность (ккал):	74	E (мг)	2,34
Ca (мг)	0	P (мг)	0
Mg (мг)	0	Fe (мг)	0
Инулин (г)	0,76		

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Сухую смесь с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи от +65 °С до +75 °С (горячего) и +15 °С (холодного).

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид: слегка замутненная жидкость. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. Вкус и запах кисло-сладкие, соответствующие наименованию используемой смеси сухой с витаминами и пребиотиком для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

#### Технологическая карта № 509

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком «Вкуснее-нет»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Вода	200	200
Смесь сухая с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком «Вкуснее-нет»	20	20
Выход блюда	200	

Химический состав блюда			
Белки (г)	0	A (мг)	0,17
Жиры (г)	0	B <sub>1</sub> (мг)	0,42
Углеводы (г)	17	C (мг)	28
Калорийность (ккал):	70	E (мг)	3,28
Ca (мг)	250	P (мг)	0
Mg (мг)	20	Fe (мг)	0
Инулин (г)	0,84		

**Рекомендуемые диеты:** ОВД, ЩД, ВБД, НБД, ВКД (1, 2, 3, 4б, 5, 6, 7, 10, 11, 15).

**Технология приготовления:** Сухую смесь с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком «Вкуснее-нет» растворяют в кипящей воде, при постоянном помешивании. Готовый напиток охлаждают.

Температура подачи от +65 °С до +75 °С (горячего) и +15 °С (холодного)



**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Внешний вид: слегка замутненная жидкость. Цвет: от оранжевого до бордового, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком для напитка «Вкуснее-нет». Вкус и запах кисло-сладкие, соответствующие наименованию используемой смеси сухой с витаминами, кальцием, магнием и пребиотиком для напитка «Вкуснее-нет». Не допускаются посторонние привкус и запах.

## 15. КИСЛОРОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Кислородный коктейль – это густая воздушная пена, состоящая из тысяч пузырьков, наполненных молекулами кислорода. Основными компонентами этого продукта являются кислород и специальная пенообразующая смесь. Прием кислородного коктейля (пены, насыщенной кислородом) – быстрый и доступный способ повысить кислородный статус и оказать широкое благотворное влияние на организм. Насыщение тканей кислородом улучшает клеточный метаболизм, способствует нормализации обменных и рефлекторных процессов, активизирует кровообращение, улучшает трофику и регенерацию тканей. Под влиянием оксигенотерапии улучшается состояние ЦНС, нормализуется сон, который становится более продолжительным, уменьшается период засыпания, усиливается охранительное торможение.

Для приготовления кислородных коктейлей в образовательных организациях и оздоровительных учреждениях используется специальное оборудование и ингредиенты.

### ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЛОРОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

**Источник кислорода** – кислородный концентратор. Это современный прибор, способный непрерывно (до 24 часов в сутки) вырабатывать кислород из окружающего воздуха. Обеспечивает высокую концентрацию кислорода (до 95%). Не требует «заправки». Абсолютно пожаробезопасен. В отличие от кислородных баллонов не требует специального помещения для хранения и регистрации в противопожарной службе. Работает от электросети.

**Устройство для пенообразования** – кислородный коктейлер или кислородный миксер.

Кислородный коктейлер – это емкость, в которую подается кислород и в которой происходит образование кислородной пены (кислородного коктейля). Рассчитан на поточное (сразу для группы людей) приготовление одного вида кислородных коктейлей. Базовые напитки – соки, морсы, сиропы, вода.

Кислородный миксер – это устройство, которое взбивает напитки с одновременной подачей кислорода. Рассчитан на приготовление кислородных коктейлей по 1 порции. Используемые базовые напитки – соки, морсы, сиропы, молоко, вода.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЛОРОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

- Базовый напиток (сок, морс, сироп, молоко, вода).
- Специальные пенообразующие композиции для приготовления кислородных коктейлей на основе соков, морсов, воды, молока или напитков на основе сухой молочной смеси. Это современные пенообразующие смеси, которые разработаны специально для приготовления кислородных коктейлей. В их состав входят не только пенообразующие компоненты (экстракт корня солодки, яичный белок), но и другие полезные питательные вещества (экстракт плодов шиповника, яблочный пектин, молочный белок и т. д.).

### Схема поточного приготовления кислородных коктейлей при помощи кислородного коктейлера:

1. В ёмкости коктейлера подготовить жидкую основу. Для этого необходимо размешать пенообразующую композицию в базовом напитке (сок, морс и т. д.), исходя из рекомендаций на упаковке со смесью. Для удобства применения, особенно для большой группы детей, жидкую основу можно приготовить в отдельной емкости и доливать в коктейлер по мере необходимости.

**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

**Составители:**

*Перевалов А. Я., Татешкина Н. В.*

---

Подписано в печать 25.12. 2018 г.

Формат 60×90/16. Усл. печ. л. 24.

Заказ № 072-10 2019 г. Тираж 100 экз.

---

Отпечатано в ЗАО «Полиграфкомплект»  
ИНН 5906045183, г. Пермь, ул. Лодыгина, 53в