



Утверждаю

Заведующий МДОУ «Рязанский детский сад №10»

О.Б. Рубайлова

Приказ от «11» января 2016 № 9

**Нормы потерь массы продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке**

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
<b>МЯСО и МЯСОПРОДУКТЫ</b>			
Говядина I кат. (нарезка, замороженная блоками)	15	<i>Отварная говядина:</i>	
Говядина I кат.	26,4	варка крупным куском	38
Говядина II кат.	30	варка мелкими кусками	37
		<i>Бефстроганов тушеный, запеченный в соусе:</i>	
		тушение	20
		запекание	10
		<i>Мясо тушеное в соусе</i>	20
		<i>Гуляш тушеный из отварного мяса:</i>	
		варка	38
		тушение	20
		<i>Мясо жареное мелкими кусками</i>	37
		<i>Говядина отварная тушеная с черносливом:</i>	
		варка	38
		тушение	20
		<i>Запеканка картоф. с отварным мясом:</i>	
		варка	38
		протираание	2-3
		запекание	14
		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	12
		<i>Котлеты (биточки) жареные</i>	19
		<i>Пудинг из риса с отварным протертым мясом, запеченный:</i>	
		варка	38
		протираание	2-3
		запекание	14
Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
		<i>Суфле из отварного мяса паровое:</i>	
		варка мяса	38
		протираание	2-3
		варка суфле на пару	8
		<i>Фрикадельки мясные паровые</i>	15
		<i>Фрикадельки мясные (кнели) отварные</i>	24
		<i>Сосиски, колбаса отварные</i>	0

		<i>Сосиски, колбаса обжаренные</i>	10
<b>ПТИЦА</b>			
Цыплята бройл. I кат. п/п	26.1	<i>Курица отварная (тушкой)</i>	28
Куры I кат. п/п	31.4	удаление спинной кости после варки	6
Куры I кат. потр.	11.5	порционирование	3
		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	12
		<i>Суфле паровое из отварной курицы:</i>	
		варка тушкой	28
		удаление костей	6
		варка суфле на пару	8
<b>печень</b>			
Печень говяжья мороженая	17	<i>Печень жареная</i>	32
		<i>Печень тушеная</i>	32
		<i>Печень, тушеная в соусе</i>	20
		<i>Оладьи из говяжьей печени жареные:</i>	
		протирание	2
		жарение	15
<b>РЫБА</b>			
Минтай не потрошенный	40	<i>Рыба отварная</i>	18
Филе с кожей без костей	50	<i>Рыба жареная</i>	16
Филе без кожи и костей	54	<i>Суфле рыбное:</i>	
Спинка (зачистка)	5	припускание	18
Треска потрош. без головы крупная:		протирании запекание	3
филе с кожей и реберной костью	23	<i>Рыба запеченная в соусе:</i>	18
Продукты филе без кожи и костей	Потери при холодной обработке, % 27	<i>Блюда запекание в соусе</i>	Потери при тепловой обработке, % 10
Треска потрош. без головы мелкая:		<i>Рыба тушеная в маринаде:</i>	18
филе с кожей и реберной костью	25	<i>припускание</i>	20
филе без кожи и костей	31	<i>Котлеты (биточки) рыбные паровые:</i>	
Треска не потр. мелкая:		<i>протирание</i>	2
филе с кожей и реберной костью	52	<i>варка на пару</i>	15
филе без кожи и костей	58	<i>Котлеты (биточки) рыбные жареные:</i>	
Филе промышленное (размораживание)	6-10	<i>протирание</i>	2
		<i>жарение</i>	13
Филе хека промышл. (размораживание)	10	<i>Суфле из отварной трески: варка</i>	18
		<i>протирание</i>	3
		<i>запекание</i>	15
		<i>Кнели рыбные отварные:</i>	
		<i>протирание</i>	2
		<i>варка</i>	16

СЕЛЬДЬ			
Сельдь соленая не разделанная	52		
Сельдь без головы	37		
Кета соленая	35		
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Молоко (кипячение и разлив)	5	Молоко кипяченое	5
Кефир жирный (разлив)	3.5	Суфле (пудинг) из творога на пару:	
Ряженка 6% (разлив)	3	запекание	10
Сметана (порциониров)	1	Сырники запеченные	15
Творог	0	Сырники жареные	12
протираание	2		
Потери при раскатке теста	3	Вареники ленивые из жирного творога: варка	9
		Вареники ленивые из н/жирн. творога:	
		варка	5
Яйцо	12	Омлет паровой	8
		Омлет запеченый	12
ОВОЩИ			
		Овощи тушеные под молоч. соусом	7
		Рагу из овощей	10
Картофель:		Блюда из картофеля	
с 01.09 по 31.10	25	Картофель отварной:	3
с 31.10 по 31.12	30	Рагу с тушеным картофелем:	
с 31.12 по 28.02	35	тушение	17
с 29.02 по 01.09	40	Картофель печеный:	20
		Картофель запеченый в молоч. соусе:	
		запекание	10
		Картофель жареный:	31
		Картофельное пюре:	
		варка	3
		протираание	3-5
		Котлеты картофельные запеченые:	
		варка	3
		протираание	3-5
		запекание	10
		Оладьи из сырого картофеля:	
		протираание	3
		жарение Котлеты картофельные жареные:	24
		варка	3
		протираание	3-5
		жарение п/ф	11
		Зразы картофельные запеченые:	
		варка	3
		протираание	3-5
		запекание	10
		Запеканка картофельная, рулет:	
		варка	3
		протираание	3-5
		запекание	11
Картофель молодой	20	Картофель отварной молодой	6

**Блюда из капусты**

Капуста белокочанная	20	<i>Капуста б/к отварная крупным, куском</i>	8
		<i>Капуста припущенная</i>	10
		<i>Капуста жареная для фарша</i>	25
		<i>Капуста тушеная</i>	21
		<i>Капуста отварная, запеченая в молоч. соусе:</i>	
		варка	8
		запекание	15
		<i>Капуста тушеная в молоке</i>	13
		<i>Котлеты капустные жареные:</i>	
		припускание	10
		жарение	17
		<i>Котлеты капустные запеченые:</i>	
		припускание	10
		япекание	15
		<i>Голубцы фаршированные овощами и рисом:</i>	
		варка	8
		запекание	22
		тушение	19
Капуста цветная	48	<i>Капуста цветная жареная:</i>	
		варка	10
		обжаривание	10
		<i>Капуста цветная запеченая в молочном соусе:</i>	
		варка	10
		запекание	16
<b>Блюда из моркови</b>			
Морковь		<i>Морковь отварная</i>	0.5
до 01.01	20	<i>Морковь тушеная</i>	8
с 01.01	25	<i>Морковь припущенная</i>	8
		<i>Морковь пассерованная; запеченая</i>	32
		<i>Котлеты морковные запеченые:</i>	
		припускание	8
		запекание	15
<b>Блюда из кабачков</b>			
Кабачки без кожи и семян	33	<i>Кабачки отварные; припущенные до готовности</i>	22
		<i>Кабачки отварные до полуготовности</i>	10
		<i>Кабачки жареные</i>	35
		<i>Кабачки жареные ломтиками в сухарях</i>	33
		<i>Кабачки тушеные</i>	

			22
		<i>Кабачки запеченые в сметанном соусе</i>	25
<b>Блюда из свеклы</b>			
Свекла : до 01.01	20	Свекла тушеная; запеченая	13
с 01.01	25	Свекла отварная	8
		Заправка из лука	
Лук репчатый	16	<i>Лук припущенный</i>	50
Лук зеленый	20	<i>Лук пассерованный для супов</i>	20
Лук зеленый парников.	40		
Горошек зеленый консервированный	35		