

Федеральное казенное учреждение «База материально – технического и военного снабжения Управления Федеральной службы исполнения наказаний по Республике Коми» (ФКУ БМТиВС УФСИН России по Республике Коми), именуемое в дальнейшем «Государственный заказчик, Заказчик», в лице начальника Вавилина Александра Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемое(ый) в дальнейшем «Поставщик», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем Стороны, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), заключили настоящий Договор, о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Поставщик обязуется изготовить и осуществить поставку плакатов, стендов, вывесок (далее – Товар) в размере и количестве, указанном в спецификации (Приложение № 1) и согласно установленным образцам (набор текста, верстка, подбор фото, предпечатная подготовка Приложение № 2), которые являются неотъемлемыми частями настоящего договора, а Заказчик обязуется обеспечить приемку и оплату поставленного товара.

1.2. В соответствии с п. 7 ч. 1 ст. 33 Закона о контрактной системе поставляемый Товар должен быть новым.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Поставщик обязан:

2.1.1. Поставить Товар в порядке, количестве, в срок и на условиях, предусмотренных Договором, спецификацией и образцами.

2.1.2. Обеспечить соответствие поставляемого Товара требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам), сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и Договором;

2.1.3. Обеспечить за свой счет устранение выявленных недостатков Товара или осуществить его соответствующую замену в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором;

2.1.4. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету настоящего Договора, а также своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора;

2.1.5. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику уведомление о принятом решении по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Договоре, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Поставщиком подтверждения о его вручении Заказчику;

2.2. Поставщик вправе:

2.2.1. Требовать от Государственного заказчика произвести приемку Товара в порядке и в сроки, предусмотренные Договором;

2.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Договором, надлежащим образом поставленного и принятого Заказчиком Товара;

2.2.3. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 6 Договора;

2.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством;

2.3. Заказчик обязуется:

2.3.1. Обеспечить своевременную приемку и оплату поставленного Товара надлежащего качества в порядке и сроки, предусмотренные Договором;

2.3.2. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом № 7 Договора;

2.3.3. Провести экспертизу поставленного Товара для проверки его соответствия условиям Договора в соответствии с Федеральным [Законом](#) о контрактной системе.

2.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Поставщик и (или) поставляемый Товар

не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого Товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика;

2.3.5. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Поставщику уведомление о принятом решении по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Поставщика, указанному в настоящем Договоре, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Поставщику.

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. Требовать от Поставщика надлежащего исполнения обязательств по Договору;

2.4.2. Требовать от Поставщика своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки товара;

2.4.3. Проверять ход и качество выполнения Поставщиком условий настоящего Договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Поставщика;

2.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом № 7 Договора, причиненных по вине Поставщика

2.4.6. Отказаться от приемки и оплаты Товара, не соответствующего условиям Договора;

2.4.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством, в том числе:

- существенного нарушения требований к качеству товара (обнаружения неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков);

- в случае неоднократного нарушения Поставщиком сроков установленных п. 4.1. Договора;

- в случае не устранения Поставщиком недостатков выявленных при приемке в сроки установленные Договором.

3. Цена Договора и порядок расчетов

3.1. Цена Договора составляет _____ (_____) рублей ____ копеек, и включает стоимость товара с учетом (без) НДС.

В случае допущения Поставщиком просрочки исполнения по настоящему Договору, Заказчик перечисляет Поставщику оплату за оказанные услуги в размере, уменьшенном на размер пеней, установленном размером пени за допущение просрочки исполнения Поставщиком обязательства в соответствии с разделом 6 Договора.

3.2. Цена Договора включает в себя стоимость Товара, расходы, связанные с доставкой, разгрузкой - погрузкой, размещением в местах хранения Государственного заказчика, стоимость упаковки (тары), маркировки, страхование, таможенные платежи (пошлины), НДС, другие установленные налоги, сборы и иные расходы, связанные с исполнением Договора.

3.3. Цена Договора является твердой, определяется на весь срок исполнения Договора и не может быть изменена, за исключением случаев, предусмотренных ст. 95 Законом о контрактной системе. **Источник финансирования – 100% федеральный бюджет. Валюта оплаты – российский рубль.**

3.4. Расчеты между Заказчиком и Поставщиком производятся не позднее чем в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта приема-передачи Товара. При этом обязанности «Заказчика» в части оплаты по Договору считаются исполненными в день списания денежных средств со счетов «Заказчика».

3.5. Форма оплаты поставки безналичная, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика, указанный в п.11 настоящего Договора.

3.6. В случае изменения банковских реквизитов Поставщик обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых банковских реквизитов. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств по указанным в Договоре банковским реквизитам Поставщика, несет Поставщик.

3.7. В случаях, предусмотренных п. 2 ч. 13 ст. 34 Закона о контрактной системе сумма, подлежащая уплате «Заказчиком» юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате

4. Порядок, сроки и условия поставки и приемки Товара

4.1. Поставщик самостоятельно доставляет Товар Заказчику по адресу: г. Сыктывкар, м. Човью, ул. 3-я Промышленная, д. 5. (далее - место доставки), в течение 7 (семи) рабочих дней, с даты подписания Договора Сторонами.

Поставщик не менее чем за 1 день до осуществления поставки Товара направляет в адрес Заказчика уведомление о времени и дате доставки Товара в место доставки.

4.2. Заказчик проводит проверку соответствия наименования, количества и иных характеристик поставляемого Товара, сведениям, содержащимся в сопроводительных документах Поставщика.

4.3. При отсутствии у Заказчика претензий по количеству и качеству поставленного Товара Заказчик в течение 1 (одного) дня с момента доставки Товара Поставщиком подписывает акт приема-передачи Товара, товарную (товарно-транспортную) накладную, счет, счет-фактуру. После этого Товар считается переданным Поставщиком Заказчику.

4.4. При выявлении несоответствий в поставленном Товаре (наименования, количества, качества, в том числе в случае выявления внешних признаков ненадлежащего качества Товара, препятствующих его дальнейшему использованию (нарушение целостности упаковки, повреждение содержимого и т.д.), препятствующих его приемке, Заказчик в срок, установленный в [пункте 4.3.](#) Договора, отказывает в приемке Товара, направляя Поставщику мотивированный отказ от приемки Товара с перечнем выявленных недостатков и указанием сроков их устранения.

4.5. Во всех случаях, влекущих возврат Товара Поставщику, Заказчик обязан обеспечить сохранность этого Товара до момента фактического его возврата. Возврат (замена) Товара осуществляется силами и за счет средств Поставщика. Расходы, понесенные Заказчиком в связи с принятием Товара на ответственное хранение и (или) его возвратом (заменой), подлежат возмещению Поставщиком.

4.6. Право собственности и риск случайной гибели или порчи Товара переходит от Поставщика к Заказчику с момента приемки Товара Заказчиком и подписания Сторонами документов, указанных в [пункте 4.4.](#) Договора.

4.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке поставленного Товара в случае выявления несоответствия Товара условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этого Товара и устранено Поставщиком.

5. Качество Товара.

5.1. Поставщик гарантирует, что поставляемый Товар является новым и соответствует требованиям, установленным Договором.

5.2. Срок действия гарантии поставщика устанавливается с даты подписания документа о приемке и составляет 3 года.

5.3. Поставляемый Товар должен соответствовать действующим в Российской Федерации стандартам, техническим регламентам, санитарным и фитосанитарным нормам.

5.4. Товар должен быть упакован и замаркирован в соответствии с действующими стандартами.

5.5. Поставщик поставляет Товар в упаковке завода-изготовителя, позволяющей транспортировать его любым видом транспорта на любое расстояние, предохраняющей от повреждений, загрязнений, утраты товарного вида и порчи при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

6.2. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части непокрытой неустойкой.

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а так же в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства Заказчиком, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере **1/300** действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

6.4. В случае допущения Поставщиком просрочки исполнения обязательства по настоящему Договору, Заказчик перечисляет Поставщику оплату за оказанные услуги в размере, уменьшенном

на размер пени, установленном размером пени за допущение просрочки исполнения Поставщиком обязательства в соответствии с разделом 6 Договора.

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере **1000,00** рублей.

6.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.7. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, в том числе нарушения сроков поставки товара, просрочки исполнения иных обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик уплачивает Заказчику пени.

Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, в размере **1/300** действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Поставщиком.

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Договором, заключенным по результатам определения поставщика в соответствии с [пунктом 1 части 1 статьи 30](#) Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Договора, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.10. В случае расторжения Договора в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Договора другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

6.11. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе уменьшить оплату по Договору на сумму неустойки (пени, штрафы), которая перечисляется в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации.

6.12. Также в указанном случае Заказчик вправе вернуть обеспечение исполнения Договора, уменьшенное на размер начисленной неустойки (штрафов и пеней) либо удержать его в полном объеме.

6.13. Уплата Поставщиком неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) за нарушение обязательств по Договору производится на основании претензии одной из сторон.

6.15. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.16. Ни при каких обстоятельствах Стороны не возмещают упущенную выгоду.

6.17. Поставщик предупреждается об административной и уголовной ответственности за нарушение требований антимонопольного законодательства Российской Федерации о запрете участия в ограничивающих конкуренцию соглашениях, осуществления ограничивающих конкуренцию согласованных действий.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных Договором обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.2. В случае если надлежащее исполнение Стороной предусмотренных Договором обязательств оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы, такая Сторона не позднее 3 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть Договор, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

7.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

8. Разрешение споров

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из Договора между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

8.2. Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

8.3. Срок рассмотрения претензии не может превышать 10 дней. Переписка Сторон может осуществляться в виде писем или телеграмм, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения - с последующим предоставлением оригинала документа.

8.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке, спор разрешается в судебном порядке.

8.4.1. Спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде Республики Коми.

9. Срок действия и порядок расторжения Договора.

9.1 Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует по 31 октября 2026 г, а в части расчетов – до полного исполнения сторонами обязательств по Договору. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

9.2 Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 9-23 статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

10. Прочие положения

10.1. Во всем, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, названия, а также в случае реорганизации она обязана в течение десяти дней письменно известить об этом другую Сторону.

10.3. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия Договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.4. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению в соответствии со ст. 95 Закона о контрактной системе в следующих случаях:

- при снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором количества товара, качества поставляемых товаров и иных условий Договора;
- если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Договором количество товара не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Договором количество поставляемого товара не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному количеству товара, исходя из установленной в Договоре цены единицы товара, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором количества товара, стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы товара. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного Договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены Договора на предусмотренное в Договоре количество такого товара;

А также в случаях, предусмотренных [пунктом 6 статьи 161](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013 N 1090 «Об утверждении методики сокращения количества товаров, объемов работ или услуг при уменьшении цены Договора».

10.5. При исполнении Договора не допускается перемена Поставщика, за исключением случая, если новый поставщик является правопреемником Поставщика вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

Передача прав и обязанностей по настоящему Договору правопреемнику Поставщика осуществляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Договору.

10.6. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету Договора, и ставших им известными в ходе исполнения Договора.

10.7. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, идентичных по содержанию и имеющих одинаковую юридическую силу – для каждой из сторон.

11. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик

ФКУ БМТиВС УФСИН России
по Республике Коми
Адрес: 167981, Республика Коми,
г. Сыктывкар, ул. Д. Каликовой, 19а
тел.: (8212) 25-76-30
Банковские реквизиты:
ВОЛГО-ВЯТСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ//
УФК по Нижегородской области,
г. Нижний Новгород
р/с 03211643000000013207
л/с 03071167360
к/с 40102810745370000024
ИНН/КПП 1117000325/110101001
ОГРН 1021101067481
БИК 012202102
ОКПО 08584727
ИКУ 11117000325110101001
ОПФ 75104
КБК 32003054240690049244
gku@11.fsin.gov.ru

Поставщик

Юридический адрес: _____
Почтовый адрес: _____
ИНН/КПП _____
ОКПО _____
ОГРН _____
р/с _____
Кор. счет: _____
Банк: _____
БИК _____
Тел.: _____

_____/ А.М. Вавилин /

_____ 2026 г.
М.П.

_____/ _____/

_____ 2026 г.
М.П.

Спецификация (Перечень плакатов, вывесок, стендов)

№ п/ п	Наименование таблички	Кол-во, шт.	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	плакат инструкция по правилам эксплуатации и технике безопасности при пользовании механической мясорубкой 900*1100 мм	2		
2	плакат обязанности и правила личной гигиены хлебореза 900*1100 мм	4		
3	вывеска продовольственный склад 400*600 мм	3		
4	вывеска овощехранилище 400*600 мм	2		
5	стенд тепловая обработка продуктов в столовой 900*1100 мм	1		
6	плакат санитарные требования при обработке продуктов в столовой 900*1100 мм	3		
7	плакат технологические карты 900*1100 мм (9 карманов)	4		
8	инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при эксплуатации оборудования 900*1100 мм	4		
9	табличка стол для обработки сырых овощей 250*100 мм	1		
10	табличка Контрольные весы 250*100 мм	2		
11	плакат Тепловая обработка продуктов 1300*1800 мм	2		
12	плакат Нормы питания, Нормы выхода готовых блюд 1100*900 мм	2		
13	плакат Нормы залива воды, закладки соли и продолжительность варки 1100*900 мм	3		
14	Табличка плита электрическая 250*100 мм	2		
15	Табличка Весы товарные 250*100 мм	1		
16	Табличка стол производственный 250*100 мм	4		
17	Плакат средние нормы отходов при обработке рыбы 900*1100 мм	2		
18	плакат Таблица средних норм отходов при обработке мяса 900*1100 мм	2		
19	вывеска столовая 600*400 мм	2		
20	вывеска пекарня 600*400 мм	1		
21	стенд документация заведующего хранилищем 1500*1000 мм (7 карманов)	2		
22	стенд документация заведующего складом 1500*1000 мм (7 карманов)	6		
23	табличка склад 250*100 мм	1		
24	плакат инструкция о правилах мытья посуды 1100*900 мм	1		
25	табличка овощной цех 250*100 мм	1		
26	табличка мясной цех 250*100 мм	1		
27	табличка рыбный цех 250*100 мм	1		
28	табличка хлеборезка 250*100 мм	1		
29	табличка Кладовая сухих продуктов	1		

30	табличка Горячий цех 250*100 мм	1		
31	табличка Комната заведующего пищеблоком 250*100 мм	1		
32	табличка Класс подготовки поваров 250*100 мм	1		
33	табличка Моечная кухонной и столовой посуды 250*100 мм	1		
34	плакат Инструкция по правилам эксплуатации и технике безопасности при исполнении машины хлеборезательной МХР- 200М 900*1100 мм	1		
35	плакат Особенности обработки некоторых видов рыб, вымачивание солёной рыбы 900*1100 мм	1		
	ИТОГО		рублей	

Все стенды и вывески изготавливаются из вспененного ПВХ толщиной не менее 4 мм.

Все надписи производятся без наклона, прямым шрифтом, на темно-синем фоне бронзовой (желтой) краской.

Высота букв от 10 до 100 мм, полужирный шрифт – «Arial». Карманы (при наличии) изготавливаются из прозрачного оргстекла толщиной не менее 1,5 мм.

Плакаты изготавливаются из ткани ПВХ, плотность от 240 до 270 гр, печать интерьерная, разрешение 1440 точек, печать цветная.

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

ФКУ БМТиВС УФСИН России
по Республике Коми

ПОСТАВЩИК

_____ / А.М. Вавилин /

_____ / _____ /

_____ 2026 г.

_____ 2026 г.

М.П.

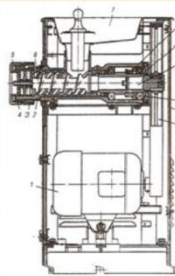
М.П.

Образцы плакатов, вывесок, стендов

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛАМ ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ
МЕХАНИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКИ

Предназначены для измельчения мяса и рыбы.
МЯСОРУБКА МИМ-105





1-электродвигатель;
2-рабочая камера;
3-неподвижная гайка;
4-упорное кольцо;
5-зажимная гайка;
6-шнек;
7-загрузочное устройство;
8-упорный шарикоподшипник;
9-втулка вала;
10-вал;
11-шарикоподшипник;
12-корпус;
13-клиноременная передача.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ПОКАЗАТЕЛЬ	МАРКА МЯСОРУБКИ		
	МИМ-105	М-4 632-М	М-2 764
производительность, кг/ч	300-350	300-350	110-150
число оборотов шнека, об/мин	200	200	170
масса, кг	150	204	70
мощность электродвигателя, кВт	2,2	2,0	10
габариты, мм:			
длина	700	1040	840
ширина	350	450	310
высота	900	1000	420
диаметр отверстий решёток, мм:	359	359	359
наружный диаметр решёток, мм:	105	105	82

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- одно из основных условий хорошей работы мясорубки - правильная заточка и шлифовка ножей и решёток;
- перед включение электродвигателя необходимо убедиться, что корпус мясорубки надёжно закреплён в крышке редуктора;
- мясо, предварительно нарезанное небольшими кусочками и освобождённое от костей и сухожилий, после включения электродвигателя проталкивать деревянным толкачом в загрузочную горловину;
- после окончания работ мясорубку разбирают, промывают горячей водой и высушивают.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- перед началом работы проверить состояние электропроводки, произвести сборку мясорубки, проверить надёжность крепления и направление вращения рабочих органов;
- перед измельчением рыбы и мяса удалить кости, продукт нарезать на куски 50-100 г;
- подготовленный продукт засыпать в загрузочную тарелку и протолкнуть в горловину мясорубки толкачом;
- после окончания работы мясорубку разобрать, все детали и внутреннюю полость корпуса тщательно промыть горячей водой, просушить и смазать тонким слоем пищевого несоленого жира.

Запрещается:

- опускать руки или пальцы в загрузочное отверстие, а также проталкивать продукт руками;
- работать на мясорубках без наличия над загрузочным отверстием предохранительного щитка или кольца.

1100 мм

900 мм

200 мм

1700 мм

ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ХЛЕБОРЕЗА

К работе в помещении для нарезки хлеба допускаются работники, прошедшие медицинский осмотр с рентгеноскопией и обследованием на бактерионосительство и гельминты. В дальнейшем эти лица подвергаются периодическому медицинскому осмотру.

Хлеборез обязан:

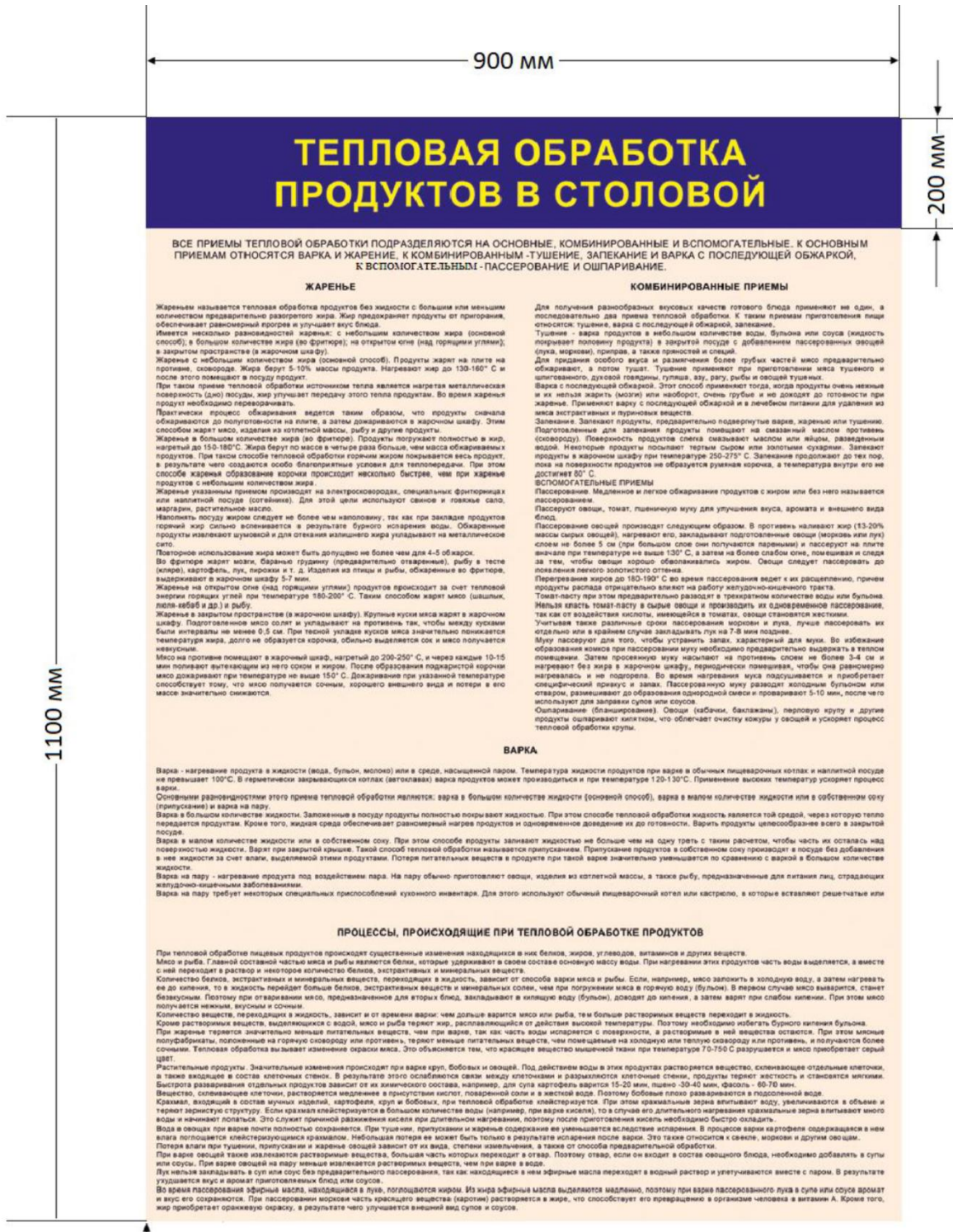
- строго соблюдать правила личной гигиены;
- перед началом работы снимать и убирать цепочки, часы, верхнюю одежду и обувь в шкаф, принимать душ, мыть руки с мылом и щеткой;
- работать только в чистой и регулярно сменяемой спецодежде и обуви;
- полностью закрывать волосы колпаком;
- при выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно вымыть руки водой с мылом и щеткой, ополоснуть их осветленным раствором хлорной извести, после чего надеть спецодежду;
- ногти на руках должны быть коротко подстрижены;
- иметь чистый носовой платок;
- ежедневно принимать душ.



Запрещается:

- допускать для работы для нарезки хлеба работников, не прошедших медицинский осмотр, страдающих острыми кишечными инфекционными заболеваниями;
- хранить верхнюю одежду, обувь и специальную одежду в помещении для нарезки хлеба вне шкафа;
- выходить из столовой, посещать туалет в спецодежде и обуви, предназначенной для работы в помещении для нарезки хлеба;
- работать в помещении для нарезки хлеба без спецодежды.





ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ В СТОЛОВОЙ

ВСЕ ПРИЕМЫ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА ОСНОВНЫЕ, КОМБИНИРОВАННЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ. К ОСНОВНЫМ ПРИЕМАМ ОТНОСЯТСЯ ВАРКА И ЖАРЕНИЕ, К КОМБИНИРОВАННЫМ - ТУШЕНИЕ, ЗАПЕКАНИЕ И ВАРКА С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ОБЖАРКОЙ, К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ - ПАССЕРОВАНИЕ И ОШПАРИВАНИЕ.

ЖАРЕНЬЕ

Жарением называется тепловая обработка продуктов без жидкости с большим или меньшим количеством предварительного разогрева жира. Жир придает жареным продуктам от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев и улучшает вкус блюда.

Имеется несколько разновидностей жарения: с небольшим количеством жира (основной способ), в большом количестве жира (во фритюре), на открытом огне (над жарницей или грилем), в закрытом пространстве (в жарочном шкафу).

Жарение с небольшим количеством жира (основной способ). Продукты жарят на плите на противне, сковороде. Жир берут 5-10% массы продукта. Нагревают жир до 130-160° С и после этого помещают в посуду продукт.

При таком приеме тепловой обработки источником тепла является нагрев металлической поверхности (дно посуды), жир участвует передатчик этого тепла продуктам. Во время жарения продукт необходимо переворачивать.

Практически процесс обжаривания ведется таким образом, что продукты сначала обжариваются до полуготовности на плите, а затем дожариваются в жарочном шкафу. Этот способ жарят мясо, изделия из котлетной массы, рыбу и другие продукты.

Жарение в большом количестве жира (во фритюре). Продукты погружают полностью в жир, нагретый до 150-180° С. Жир берут по массе в четыре раза больше, чем масса обжариваемых продуктов. При таком способе тепловой обработки продукты жарятся полностью.

В результате чего создается особая благоприятная среда для теплопередачи. При этом способе жарения образование корочки происходит несомненно быстрее, чем при жарении продуктов с небольшим количеством жира.

Жарение указанным приемом происходит на электросковороде, специальных фритюрницах или наплитной посуде (сотеин). Для этой цели используют свиное и говяжье сало, маргарин, растительное масло.

Наплитную посуду жарить не более чем наполовину, так как при закладке продуктов горячий жир сильно колеблется в результате бурного испарения воды. Обжаренные продукты извлекают шумовкой и для оттока лишнего жира укладывают на металлическое сито.

Повторное использование жира может быть допущено не более чем для 4-5 обжарок.

Во фритюре жарят мозги, бараньи гудики (предварительно отваренные), рыбу в тесте (картофель, лук, лук-порей и т. д.). Изделия из птицы и рыбы, обжаренные во фритюре, вынимают из жарочного шкафа 5-7 мин.

Жарение на открытом огне (над жарницей или грилем) продуктов происходит за счет тепловой энергии жарящего угля при температуре 180-200° С. Таким способом жарят мясо (шашлык, люля-кебаб и др.) и рыбу.

Жарение в закрытом пространстве (в жарочном шкафу). Крупные куски мяса жарят в жарочном шкафу. Подготовленные куски соли и укладывают на противень так, чтобы между кусками были интервалы не менее 0,5 см. При тесной укладке куски мяса значительно повышаются температура жира, долго не образуется корочка, обильно выделяется сок и мясо получается неуклюжим.

Мясо на противне помещают в жарочный шкаф, нагретый до 200-250° С, и через каждые 10-15 мин поливают вытекающей из него соком и жиром. После образования поджаристой корочки мясо дожаривают при температуре не выше 150° С. Дожаривание при указанной температуре способствует тому, что мясо получается сочным, хорошего внешнего вида и потери в нем массы значительно снижаются.

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПРИЕМЫ

Для получения разнообразных вкусовых качеств готового блюда применяют не один, а последовательно два приема тепловой обработки. К таким приемам приготовления пищи относятся тушение, варка с последующей обжаркой, запекание.

Тушение - жарка продуктов в небольшом количестве воды, бульона или соуса (жидкость покрывает половину продукта) в закрытой посуде с добавлением пассерованных овощей (лук, морковь), грибов, а также приностей и специй.

Для придания особого вкуса и размягчения более грубых частей мяса предварительно обжаривают, а потом тушат. Тушение применяют при приготовлении мяса тушеного и шпигуемого, духовой говядины, гуляша, азу, рагу, рыбы и овощей тушенных.

Варка с последующей обжаркой. Этот способ применяют тогда, когда продукты очень нежные и их нельзя жарить (используют) или наоборот: очень грубые и не доходят до готовности при жарении. Применяют варку с последующей обжаркой и в лечебном питании для удаления из мяса экстрактивных и пуриновых веществ.

Запекание. Запекают продукты, предварительно поджаренные варкой, жарением или тушением. Подготовка для запекания продукты помещают на смазанный маслом противень (сковороду). Поверхность продуктов слегка смазывают маслом или жиром, разведенным водой. Некоторые продукты посыпают тертым сыром или зрелыми сухарями. Запекают продукты в жарочном шкафу при температуре 250-275° С. Запекание продолжают до тех пор, пока на поверхности продукта не образуется румяная корочка, а температура внутри его не достигнет 80° С.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ

Пассерование. Медленное и легкое обжаривание продуктов с жиром или без него называется пассерованием.

Пассеруют овощи, томат, пшеничную муку для улучшения вкуса, аромата и внешнего вида блюда.

Пассерование овощей производят следующим образом. В противень наливают жир (13-20% массы сырых овощей), нагревают его, закладывают подготовленные овощи (морковь или лук) слоем не более 5 см (при большем слое они получатся пареными) и пассеруют на плите вначале при температуре не выше 120° С, а затем на более слабом огне, помешивая и следя за тем, чтобы овощи хорошо обжаривались жиром. Овощи следует пассеровать до появления легкого золотистого оттенка.

Перерезание жиров до 180-190° С во время пассерования ведет к их расщеплению, причем продукты распада отрицательно влияют на работу желудочно-кишечного тракта.

Учитывая также различный срок пассерования моркови и лука, лучше пассеровать их отдельно или в крайнем случае закладывать лук на 7-8 мин позднее.

Муку пассеруют для того, чтобы устранить запах, характерный для муки. Во избежание образования комков при пассерование муки необходимо предварительно выдержать в теплом помещении. Затем просеянную муку насыпают на противень слоем не более 3-4 см и нагревают без жира в жарочном шкафу, периодически помешивая, чтобы она равномерно нагревалась и не подгорела. Во время нагревания мука подсушивается и приобретает специфический привкус и запах. Пассерованную муку разводят холодным бульоном или отваром, размешивают до образования однородной смеси и проваривают 5-10 мин, после чего используют для заправки супов или соусов.

Ошпаривание (бланширование). Овощи (кабачки, баклажаны), перловую крупу и другие продукты ошпаривают кипятком, что облегчает очистку кожуры у овощей и ускоряет процесс тепловой обработки крупы.

ВАРКА

Варка - нагревание продукта в жидкости (вода, бульон, молоко) или в среде, насыщенной паром. Температура жидкости продуктов при варке в обычных пищеварочных котлах и наплитной посуде не превышает 100° С. В герметично закрытых котлах (автоклавах) варка продуктов может производиться и при температуре 120-130° С. Применение высокой температуры ускоряет процесс варки.

Существенным различием этого приема тепловой обработки является: варка в большом количестве жидкости (основной способ), варка в малом количестве жидкости или в собственном соку (притушение) и варка на пару.

Варка в большом количестве жидкости. Закладывая в посуду продукты полностью покрывает жидкостью. При этом способе тепловой обработки жидкость является той средой, через которую тепло передается продуктам. Кроме того, жидкая среда обеспечивает равномерный нагрев продуктов и одновременное доведение их до готовности. Варят продукты целлообразные всего в закрытой посуде.

Варка в малом количестве жидкости или в собственном соку. При этом способе продукты заливают жидкостью не больше чем на одну треть с таким расчетом, чтобы часть их оставалась над поверхностью жидкости. Варят при закрытой крышке. Такой способ тепловой обработки называется притушением. Притушение продуктов в собственном соку производят в посуде без добавления в нее жидкости за счет влаги, выделяемой этими продуктами. Потеря питательных веществ в продукте при такой варке значительно уменьшается по сравнению с варкой в большом количестве жидкости.

Варка на пару - нагревание продукта под воздействием пара. На пару обычно готовят овощи, изделия из котлетной массы, а также рыбу, предназначенные для витания лиц, страдающих желудочно-кишечными заболеваниями.

Варка на пару требует некоторых специальных приспособлений кухонного инвентаря. Для этого используют обычный пищеварочный котел или кастрюлю, в которые вставляют решетку или

ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

При тепловой обработке пищевых продуктов происходят существенные изменения находящихся в них белков, жиров, углеводов, витаминов и других веществ.

Мясо и рыба. Главной составной частью мяса и рыбы является белок, который удерживает в своем составе основную массу воды. При нагревании этих продуктов часть воды выделяется, в вместе с ней переходят в раствор и некоторое количество белков, экстрактивных и минеральных веществ.

Количество белков, экстрактивных и минеральных веществ, переходящих в жидкость, зависит от способа варки мяса и рыбы. Если, например, мясо закладывают в холодную воду, а затем нагревают ее до кипения, то в жидкость переходит больше белков, экстрактивных веществ и минеральных солей, чем при погружении мяса в горячую воду (бульон). В первом случае мясо выварится, станет безвкусным. Поэтому при отваривании мясо, предназначенное для вторых блюд, закладывают в кипящую воду (бульон), доводят до кипения, а затем варят при слабом кипении. При этом мясо получается нежным, вкусным и сочным.

Количество веществ, переходящих в жидкость, зависит и от времени варки: чем дольше варится мясо или рыба, тем больше растворимых веществ переходит в жидкость.

Кроме растворимых веществ, выделяющихся с водой, мясо и рыба терпит жар, расщепляющийся от действия высокой температуры. Поэтому необходимо избегать бурного кипения бульона.

При жарении терится значительно меньше питательных веществ, чем при варке, так как часть воды испаряется с поверхности, а растворимые в ней вещества остаются. При этом мясные полифосфаты, поглощенные на горячую сковороду или противень, терят меньше питательных веществ, чем помещенные на холодную или теплую сковороду или противень, и получаются более сочными. Тепловая обработка вызывает изменение окраски мяса. Это объясняется тем, что красящее вещество мышечной ткани при температуре 70-75° С разрушается и мясо приобретает серый цвет.

Растительные продукты. Значительные изменения происходят при варке круп, бобовых и овощей. Под действием воды в этих продуктах растворяется вещество, склеивающее отдельные клеточки, а также входящее в состав клеточных стенок. В результате этого ослабевают связи между клеточками и разрушаются клеточные стенки, продукты теряют жесткость и становятся мягкими.

Быстрота разваривания отдельных продуктов зависит от их химического состава, например, для супа картофель варится 15-20 мин, пшено - 30-45 мин, фасоль - 60-70 мин.

Вещество, склеивающее клеточки, растворяется медленнее в присутствии кислот, поваренной соли и в жесткой воде. Поэтому бобовые плохо развариваются в подсоленной воде.

Крахмал, входящий в состав мушкетеров изделий, картофеля, круп и бобовых, при тепловой обработке клейстеризуется. При этом крахмальные зерна впитывают воду, увеличиваются в объеме и теряют жесткую структуру. Если крахмал клейстеризуется в большом количестве воды (например, при варке каши), то в случае его длительного нагревания крахмальные зерна выпадают в осадок и начинают лопаться. Это служит причиной разжижения каши при длительном нагревании, поэтому после приготовления каш необходимо быстро охладить.

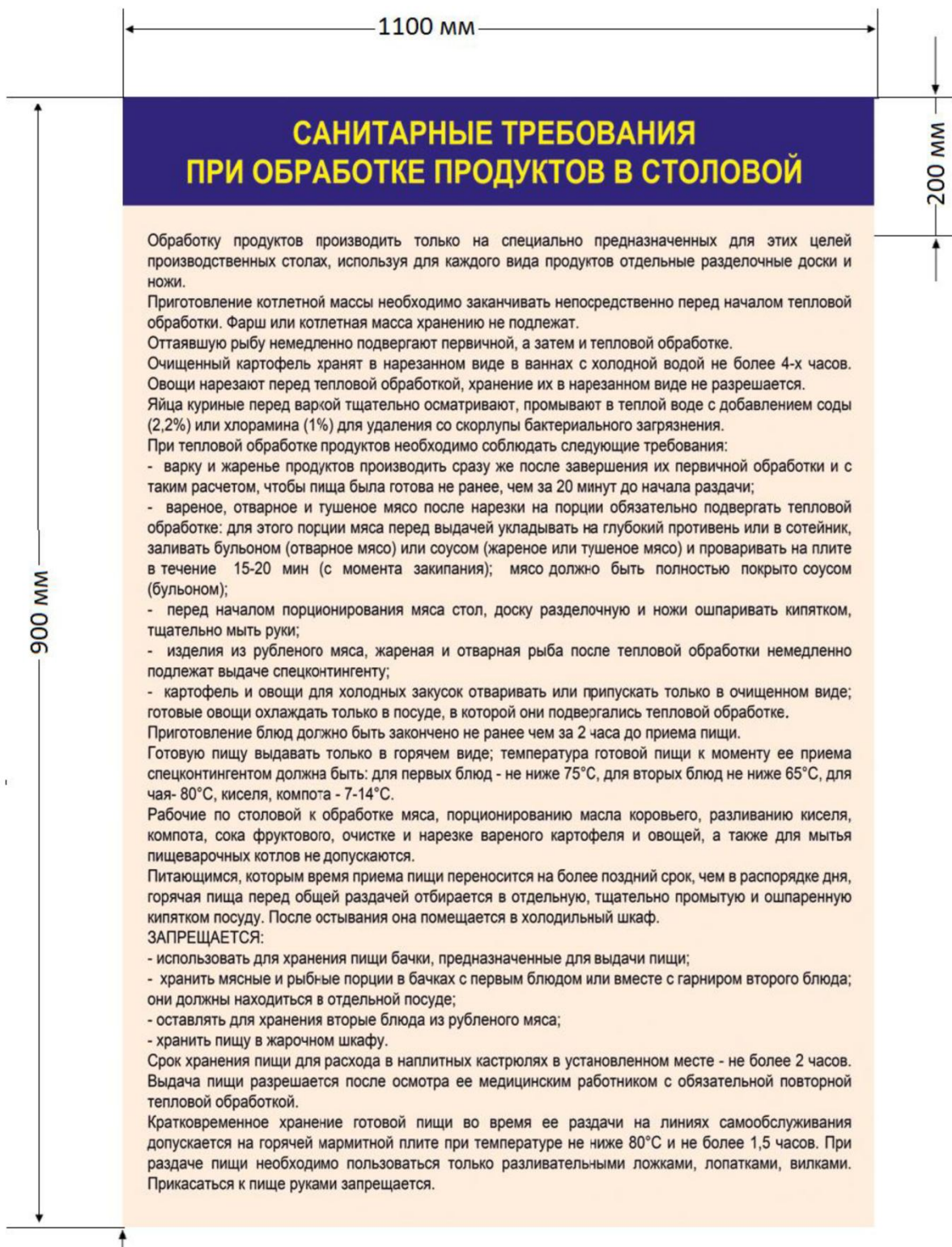
Вода в овощах при варке почти полностью сохраняется. При тушении, притушении и жарении содержание ее уменьшается вследствие испарения. В процессе варки картофеля сок выжимается в нем влага поддается склеивающемуся крахмалу. Небольшая потеря ее может быть только в результате испарения после варки. Это также относится к свекле, моркови и другим овощам.

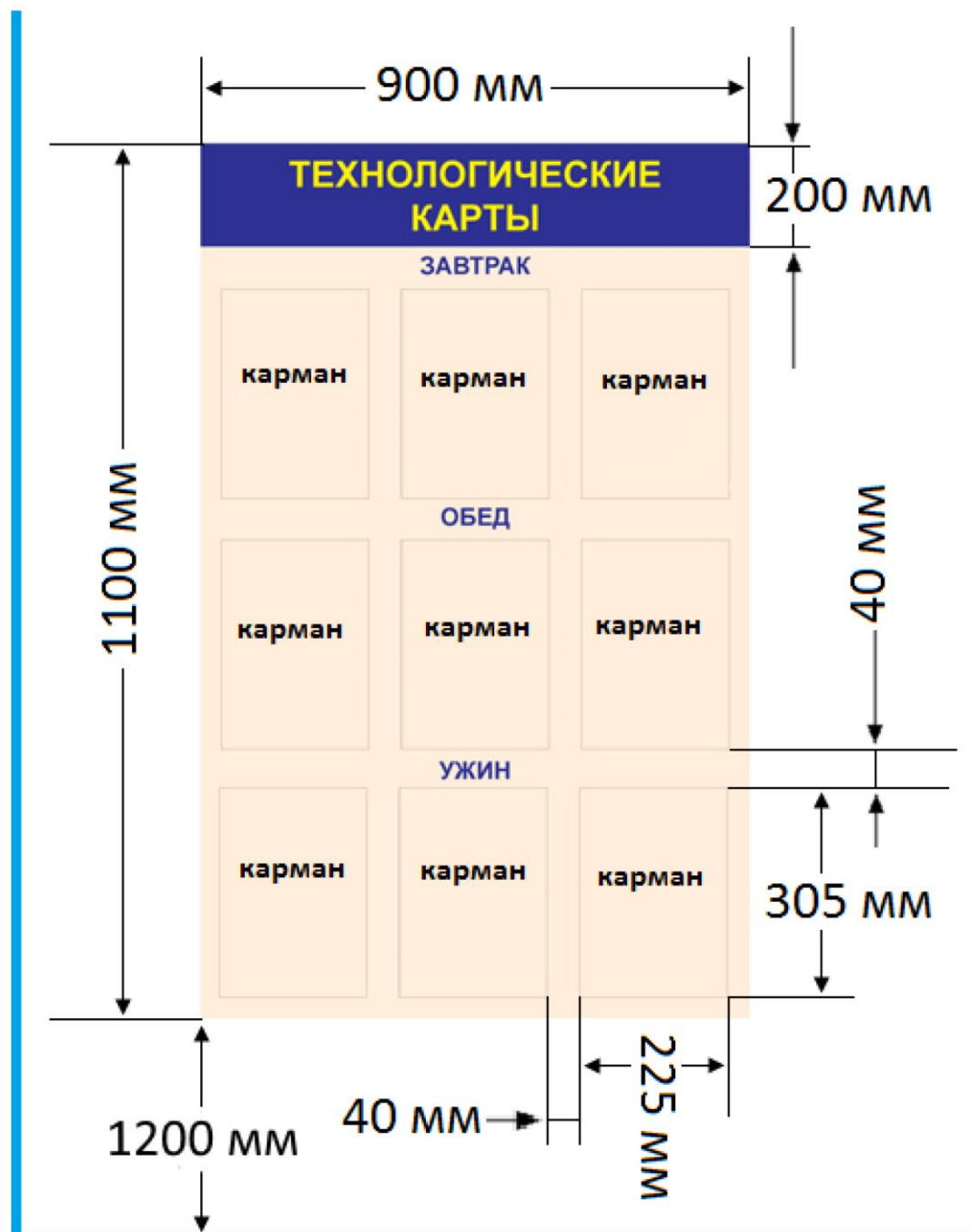
Потеря влаги при тушении, притушении и жарении овощей зависит от их вида, степени измельчения, а также от способа предварительной обработки.

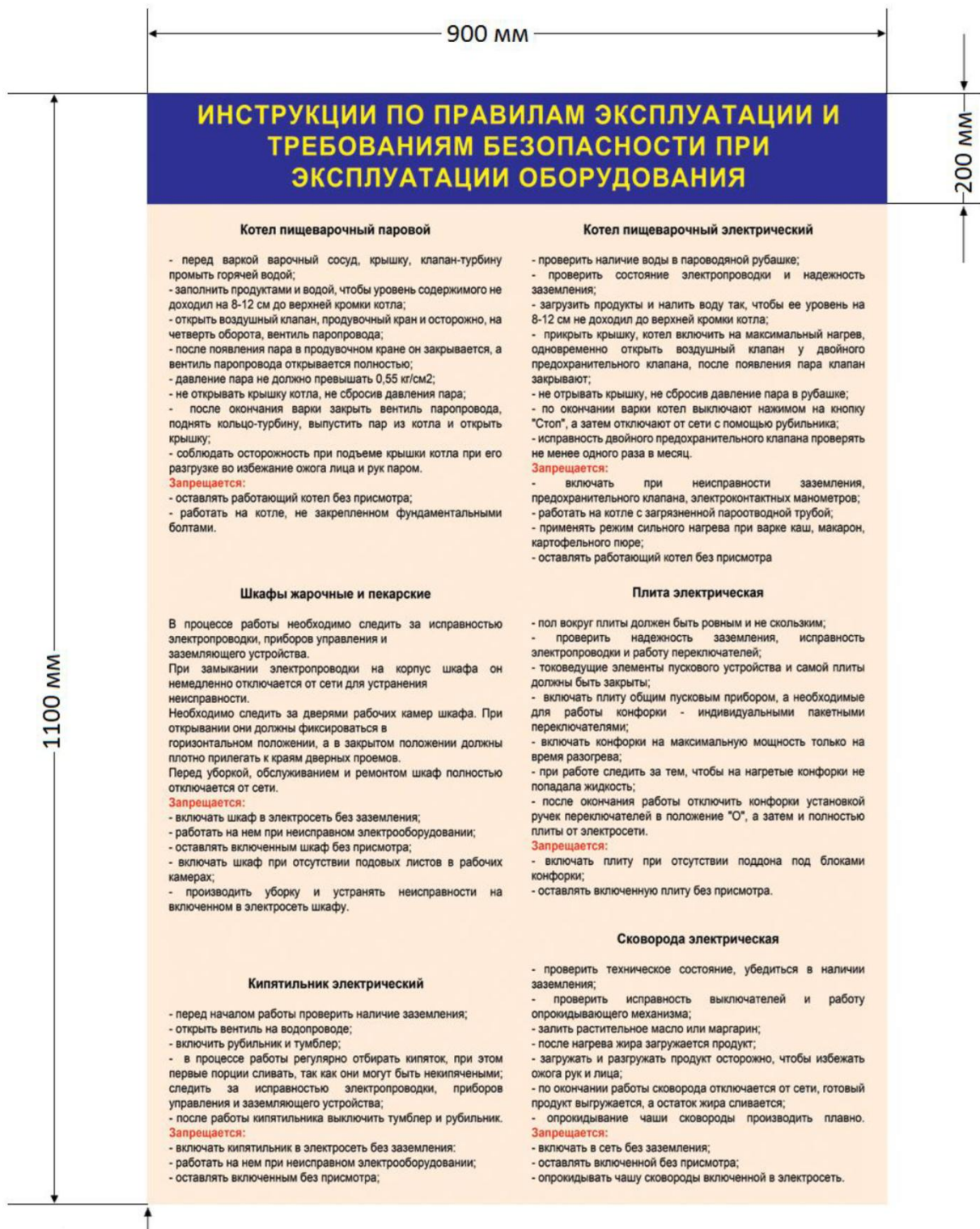
При варке овощей также изменяются растворимые вещества, большая часть которых переходит в отвар. Поэтому отвар, если он входит в состав овощного блюда, необходимо добавлять в супы или соусы. При варке овощей на пару меньше изменяются растворимые вещества, чем при варке в воде.

Лук нельзя закладывать в суп или соус без предварительного пассерования, так как находящийся в нем эфирные масла переходят в водный раствор и улетучиваются вместе с паром. В результате ухудшается вкус и аромат приготовленного блюда или супа.

Во время пассерования эфирные масла, находящиеся в луке, поглощаются жиром. Из жира эфирные масла выделяются медленно, поэтому при варке пассерованного лука в супе или соусе аромат и вкус его сохраняется. При пассеровании моркови часть красящего вещества (каротин) растворяется в жире, что способствует его превращению в организме человека в витамин А. Кроме того, жир приобретает оранжевую окраску, в результате чего улучшается внешний вид супов и соусов.







ИНСТРУКЦИИ ПО ПРАВИЛАМ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Котел пищеварочный паровой

- перед варкой варочный сосуд, крышку, клапан-турбину промыть горячей водой;
- заполнить продуктами и водой, чтобы уровень содержимого не доходил на 8-12 см до верхней кромки котла;
- открыть воздушный клапан, продувочный кран и осторожно, на четверть оборота, вентиль паропровода;
- после появления пара в продувочном кране он закрывается, а вентиль паропровода открывается полностью;
- давление пара не должно превышать 0,55 кг/см²;
- не открывать крышку котла, не сбросив давления пара;
- после окончания варки закрыть вентиль паропровода, поднять кольцо-турбину, выпустить пар из котла и открыть крышку;
- соблюдать осторожность при подъеме крышки котла при его разгрузке во избежание ожога лица и рук паром.

Запрещается:

- оставлять работающий котел без присмотра;
- работать на котле, не закрепленном фундаментальными болтами.

Шафы жарочные и пекарские

В процессе работы необходимо следить за исправностью электропроводки, приборов управления и заземляющего устройства.

При замыкании электропроводки на корпус шкафа он немедленно отключается от сети для устранения неисправности.

Необходимо следить за дверями рабочих камер шкафа. При открывании они должны фиксироваться в горизонтальном положении, а в закрытом положении должны плотно прилегать к краям дверных проемов.

Перед уборкой, обслуживанием и ремонтом шкаф полностью отключается от сети.

Запрещается:

- включать шкаф в электросеть без заземления;
- работать на нем при неисправном электрооборудовании;
- оставлять включенным шкаф без присмотра;
- включать шкаф при отсутствии подовых листов в рабочих камерах;
- производить уборку и устранять неисправности на включенном в электросеть шкафу.

Кипятильник электрический

- перед началом работы проверить наличие заземления;
- открыть вентиль на водопроводе;
- включить рубильник и тумблер;
- в процессе работы регулярно отбирать кипятки, при этом первые порции сливать, так как они могут быть некипяченными;
- следить за исправностью электропроводки, приборов управления и заземляющего устройства;
- после работы кипятильника выключить тумблер и рубильник.

Запрещается:

- включать кипятильник в электросеть без заземления;
- работать на нем при неисправном электрооборудовании;
- оставлять включенным без присмотра;

Котел пищеварочный электрический

- проверить наличие воды в пароводяной рубашке;
- проверить состояние электропроводки и надежность заземления;
- загрузить продукты и налить воду так, чтобы ее уровень на 8-12 см не доходил до верхней кромки котла;
- прикрыть крышку, котел включить на максимальный нагрев, одновременно открыть воздушный клапан у двойного предохранительного клапана, после появления пара клапан закрывают;
- не отрывать крышку, не сбросив давления пара в рубашке;
- по окончании варки котел выключают нажатием на кнопку "Стоп", а затем отключают от сети с помощью рубильника;
- исправность двойного предохранительного клапана проверять не менее одного раза в месяц.

Запрещается:

- включать при неисправности заземления, предохранительного клапана, электроконтактных манометров;
- работать на котле с загрязненной пароводяной трубой;
- применять режим сильного нагрева при варке каш, макарон, картофельного пюре;
- оставлять работающий котел без присмотра

Плита электрическая

- пол вокруг плиты должен быть ровным и не скользким;
- проверить надежность заземления, исправность электропроводки и работу переключателей;
- токоведущие элементы пускового устройства и самой плиты должны быть закрыты;
- включать плиту общим пусковым прибором, а необходимые для работы конфорки - индивидуальными пакетными переключателями;
- включать конфорки на максимальную мощность только на время разогрева;
- при работе следить за тем, чтобы на нагретые конфорки не попадала жидкость;
- после окончания работы отключить конфорки установкой ручек переключателей в положение "О", а затем и полностью плиты от электросети.

Запрещается:

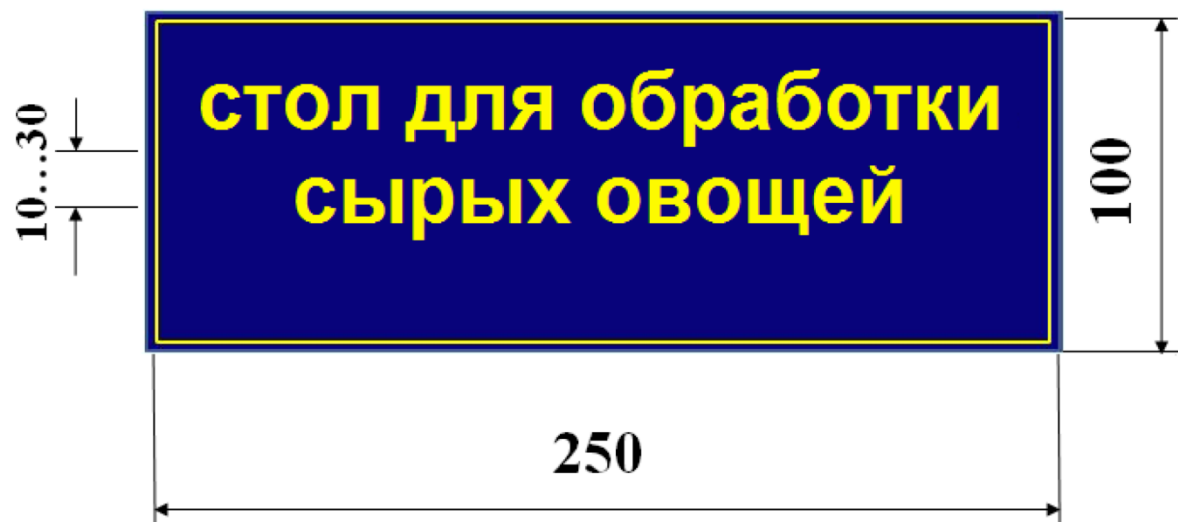
- включать плиту при отсутствии поддона под блоками конфорки;
- оставлять включенную плиту без присмотра.

Сковорода электрическая

- проверить техническое состояние, убедиться в наличии заземления;
- проверить исправность выключателей и работу опрокидывающего механизма;
- залить растительное масло или маргарин;
- после нагрева жира загружается продукт;
- загружать и разгружать продукт осторожно, чтобы избежать ожога рук и лица;
- по окончании работы сковорода отключается от сети, готовый продукт выгружается, а остаток жира сливается;
- опрокидывание чаши сковороды производить плавно.

Запрещается:

- включать в сеть без заземления;
- оставлять включенной без присмотра;
- опрокидывать чашу сковороды включенной в электросеть.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

200

1800

При приготовлении блюд большинство продуктов подвергаются тепловой обработке, в результате которой они изменяют внешний вид, консистенцию, цвет, вкус и аромат. Кроме того, во время тепловой обработки гибнут микроорганизмы, находящиеся в продукте.

К основным приемам тепловой обработки относятся варка и жарение, каждый из которых имеет несколько разновидностей.

Возможны также комбинированные приемы, предусматривающие последовательное применение того или другого приема тепловой обработки.

Варка

Варка – нагревание продукта в жидкости (вода, бульон, молоко) или в среде, насыщенной паром. Температура жидкости и продуктов при варке в обычных пищевых котлах и наплитной посуде не превышает 100°C. В герметической закрытой котлах (автоклавах) варка продуктов может производиться и при температуре 120 - 130°C. Применение высоких температур ускоряет процесс варки.

Основными разновидностями этого приема тепловой обработки являются: варка в большом количестве жидкости (основной способ), варка в малом количестве жидкости или в собственном соку (припускание) и варка на пару.

Варка в большом количестве жидкости. Заложившие в посуду продукты полностью покрываются жидкостью. При этом способе тепловой обработки жидкость является той средой, через которую тепло передается продуктам. Кроме того, жидкая среда обеспечивает равномерный нагрев продуктов и одновременное доведение до готовности. Варить продукты целесообразней всего в закрытой посуде.

Варка в малом количестве жидкости или в собственном соку. При этом способе заливают жидкостью не больше чем на одну треть с таким расчетом, чтобы часть их оставалась над поверхностью жидкости. Варят при закрытой крышке. Такой способ тепловой обработки называется припусканием.

Варка на пару – нагревание продукта под воздействием пара. На пару обычно готовят овощи, изделия из котлетной массы, а также рыбу, предназначенные для питания лиц, страдающих желудочно-кишечными заболеваниями. Варка на пару имеет преимущество по сравнению с варкой в жидкости, так как при этом теряется меньше растворимых пищевых веществ.

Жарение

Жарением называется тепловая обработка продуктов без жидкости с большим или меньшим количеством предварительно разогретого жира. Жир предохраняет продукты от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев и улучшает вкус блюд.

Имеется несколько разновидностей жарения: с небольшим количеством жира (основной способ); в большом количестве жира (во фритюре); в закрытом пространстве (в жарочном шкафу).

Жарение на небольшом количестве жира (основной способ). Продукты жарятся в противне, сковороде. Жир берут 5 - 10% от массы продукта. Нагревают жир до 130 - 160°C и после помещают в посуду продукт.

Жарение в большом количестве жира (во фритюре).

Продукты погружают полностью в жир, нагретый до 150 - 180°C. Жир берут по массе в четыре раза больше, чем масса обжариваемых продуктов. При таком способе тепловой обработки горячим жиром покрывается весь продукт, в результате чего создаются особо благоприятные условия для теплопередачи. При этом способе жарения образование корочки происходит несколько быстрее, чем при жарении продуктов с небольшим количеством жира.

Повторное использование жира может быть допущено не более чем для 4 - 5 обжарок.

Жарение в закрытом пространстве (в жарочном шкафу). Крупные куски мяса жарят в жарочном шкафу. Подготовленное мясо солит и укладывают на противень так, чтобы между кусками были интервалы 0,5 см. При тесной укладке кусков мяса значительно понижается температура жира, долго не образуется корочка, обычно выделяется сок и мясо получается не вкусным. Мясо не протыкают ножом, а жарят в жарочном шкафу, нагретый 200 - 250°C и через каждые 10 - 15 мин поливают вытекающим из него соком и жиром. После образования поджаристой корочки мясо дожаривают при температуре не выше 150°C.

Комбинированные приемы

Для получения разнообразных вкусовых качеств готового блюда применяют не один, а последовательно два приема тепловой обработки. К таким приемам приготовления пищи относятся тушение, варка с последующей обжаркой, запекание.

Тушение – варка продуктов в небольшом количестве воды, бульона или соуса (жидкость покрывает половину продукта) в закрытой посуде с добавлением пассерованных овощей (лука, моркови), приправ, а также пряностей и специй. Для придания особого вкуса и выравнивания более грубых частей, мясо предварительно обжаривают, а потом тушат.

Варка с последующей обжаркой. Этот способ применяют тогда, когда продукты очень нежные и их нельзя жарить или наоборот, очень грубые и не доходят до готовности при жарении. Применяют варку с последующей обжаркой и в лечебном питании для удаления из мяса экстрактивных и пуриновых веществ.

Запекание. Запекают продукты предварительно подвергнутые варке, жарению или тушению. Подготовленные для запекания продукты помещают на омытый маслом противень (смазывают). Поверхность продуктов слегка смазывают маслом или яйцом, разведенным водой. Некоторые продукты посыпают тертым сыром или молотыми сухарями. Запекают продукты в жарочном шкафу до тех пор, пока на поверхности продуктов не образуется румяная корочка, а температура внутри него не достигнет 80°C.

Вспомогательные приемы.

Пассерование. Медленное и легкое обжаривание продуктов с жиром или без него называется пассерованием. Пассеруют овощи, томат, пшеничную муку для улучшения вкуса, аромата и внешнего вида блюд.

Ошпаривание (бланширование). Овощи (кабачки, баклажаны), перловую крупу и другие продукты ошпаривают кипятком, что облегчает очистку кожуры у овощей и ускоряет процесс тепловой обработки крупы.

1300

НОРМЫ ПИТАНИЯ, НОРМЫ ВЫХОДА ГОТОВЫХ БЛЮД

МИНИМАЛЬНАЯ НОРМА ПИТАНИЯ ДЛЯ ОСУЖДЕННЫХ К ЛИШЕНИЮ
СВОБОДЫ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ФСИН РОССИИ

(для мужчин)

Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки (граммов)
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	300
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	250
Мука пшеничная 2 сорта	5
Крупа разная	100
Макаронные изделия	30
Масло	90
Рыба	100
Мargarиновая продукция	35
Масло растительное	20
Молоко коровье (миллилитров)	100
Яйцо куриное (штук в неделю)	2
Сахар	30
Соль поваренная пищевая	20
Чай натуральный	1
Лавровый лист	0,1
Горчиный порошок	0,2
Томатная паста	3
Картофель	550
Овощи	250
Мука соевая текстуриванная (с массовой долей белка не менее 50%)	10
Кисели сухие витаминизированные или фрукты сушеные	25 10

НОРМЫ ЗАЛИВА ВОДЫ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (В ГРАММАХ)

Для приготовления каш

Крупа	Расчетные		Возвие	
	вода	выход	вода	выход
Пшено	180	250	320	400
Гречневая	150	210	320	400
Пшеница	180	250	320	400
Овсяная	180	250	320	400
Паровая	240	300	370	450
Пшеница	240	300	370	450
Рис	210	280	370	450
Макароны	-	-	370	450
Фасоль, отварная	180	140	280	210
Макароны	отдельно	250	отдельно	350

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ, ЖАРКИ И ТУШЕНИЯ (В МИН.)

Продукты	варка	жарка	тушение
Крупа перловая	40-50	-	-
Крупа пшеничная, рис	40-50	-	-
Пшено	40-50	-	-
Макароны	15	-	-
Макароны	20-25	-	-
Крупа гречневая	40-50	-	-
Горох	60	-	-
Горох натуальный	120	-	-
Говядина (до 2 кг)	140	120	130
Свинина	80	70	80
Баранина	100	80	90
Телятина	70	60	65
Колбасы мясные	-	12-15	-
Рыба жирная	15	-	-
Колбасы рыбные	-	10	-
Картофель	30	15	-
Капуста свежая	20-30	-	35
Капуста квашеная	40-50	-	80
Салата свежая	85	-	40
Морковь свежая	30	-	-
Огурцы соленные	20	-	-
Огурцы свежие	40	-	-
Болгарский перец	10	-	-
Колбасины	20-25	-	-

РАСЧЕТ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ПОРЦИЙ (ИЗ 100 ГР.)

Говядина 1 категории (среднеупотребляемые порции)	Тушение порционными кусками	74	44
	Жарение порционными кусками без пассировки	74	47
	Тушение мелкими кусками	74	47
	Жарение мелкими кусками	74	47
Говядина 2 категории (среднеупотребляемые порции)	Тушение порционными кусками	69	41
	Жарение порционными кусками без пассировки	69	43
	Тушение мелкими кусками	69	43
	Жарение мелкими кусками	69	43

Баранина 1 категории (среднеупотребляемые порции без кости)	Тушение порционными кусками	72	43
	Жарение порционными кусками без пассировки	72	45
	Тушение мелкими кусками без кости	72	50
	Тушение мелкими кусками с костями	72	50
Свинина мясная	Тушение порционными кусками	86	58
	Жарение порционными кусками без пассировки	86	58
	Тушение мелкими кусками без кости и с костью	86	58
	Тушение порционными кусками	83	56
Свинина обрезная	Тушение порционными кусками	83	56
	Тушение мелкими кусками без кости и с костью	83	56

СРЕДНИЕ НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ (%)

Мясные продукты	Рыба свежая	Овощи свежие и соленные	Картофель свежий
- говядина 1 категории26,4	- серебристый хек непластованный.....36	- морковь, свекла до 1 января.....20	- август20 (нового урожая)
- говядина 2 категории31	- камбала дальневосточная.....35	- морковь, свекла с 1 января.....25	- сентябрь-октябрь.....25
- баранина 1 категории.....28,5	- не пластованная.....35	- капуста свежая20	- ноябрь-декабрь.....30
- баранина 2 категории.....30	- скумбрия атлантическая	- капуста квашеная.....30	- январь-февраль.....35
- телятина 1 категории34	- не пластованная.....35	- лук репчатый.....20	- с 1 марта40
- свинина мясная.....14,8	- треска не пластованная.....15	- лук репчатый.....16	
- свинина обрезная.....17	- минтай не пластованный.....40	- помидоры свежие.....15	
- куры потрошенные.....11,1	- путассу не пластованный.....33	- помидоры соленные.....5	
- утки потрошенные.....9,6	- навага не пластованная.....33	- огурцы свежие.....10	
- утки потрошенные.....33,4	- жерех не пластованный.....40	- огурцы соленные.....22	
- печень свиная.....12	- зубатка не пластованная.....18		
- сердце15			



СРЕДНИЕ НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Выход полуфабрикатов после первичной обработки, г	Выходы готовых порций, г
Камбала дальневосточная не пластованная	отварная	65	53
	припущенная	65	53
	жареная	65+5	56
	запеченная	65+5	56
Камбала дальневосточная соленая не пластованная	отварная	65	54
	жареная	65+5	59
	запеченная	65+5	59
Камбала (кроме дальневосточной) не пластованная	отварная	64	51
	припущенная	64	51
	жареная	64+5	55
Навага дальневосточная целая, с головой, кожей, икрой	жареная	81+5	68
Навага не пластованная без головы	жареная	67+5	57
Навага при разделке на филе с кожей	жареная	67+5	52
	запеченная	67+5	52
Навага (кроме дальневосточной) целая, с головой, кожей, икрой	жареная	80+5	67
Навага целая, без кожи с головой, икрой	жареная	74+5	62
Навага при разделке на филе без кожи	жареная	53+5	46
	запеченная	53+5	46
Сайда с головой неразделанная не пластованная	отварная	57	47
	припущенная	57	47
	жареная	57+5	50
Сайда при разделке на филе с кожей и реберными костями	отварная	48	39
	припущенная	48	39
	жареная	48+5	42
Скумбрия азово-черноморская целая с головой	жареная	86+5	73
Скумбрия азово-черноморская не пластованная припущенная	отварная	71	57
	припущенная	71	58
	жареная	71+5	61
Скумбрия азово-черноморская при разделке на филе с кожей и реберными костями	припущенная	63	52
	жареная	63+5	54
Скумбрия атлантическая не пластованная	отварная	65	52
	припущенная	65	53
	жареная	65+5	56
Треска, пикша обезглавленные, потрошенные не пластованные	отварная	85	70
	припущенная	85	70
	жареная	85+5	72
Минтай неразделанный не пластованный кусками	отварная	60	49
	жареная	60+5	53
Путассу	отварная	67	57
	жареная	67+5	60

СРЕДНИЕ НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ОБРАБОТКЕ МЯСА

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Выход полуфабрикатов после первичной обработки, г	Выходы готовых порций, г
1	2	3	4
Говядина 1 категории (среднетушевые нормы)	Варка крупными кусками	74	46
	Тушение крупными кусками	74	44
	Жарение крупными кусками	74	48
	Тушение порционными кусками	74	44
	Жарение порционными кусками без панировки	74	47
	Тушение мелкими кусками	74	47
Говядина 2 категории (среднетушевые нормы)	Жарение мелкими кусками	74	47
	Варка крупными кусками	69	43
	Тушение крупными кусками	69	41
	Жарение крупными кусками	69	45
	Тушение порционными кусками	69	41
	Жарение порционными кусками без панировки	69	43
Баранина 1 категории (среднетушевые нормы без ножек)	Тушение мелкими кусками	69	43
	Жарение мелкими кусками	69	43
	Варка крупными кусками	72	46
	Тушение крупными кусками	72	45
	Жарение крупными кусками	72	45
	Тушение порционными кусками	72	45
Баранина 2 категории (среднетушевые нормы без ножек)	Жарение порционными кусками без панировки	72	45
	Тушение мелкими кусками без кости	72	50
	Тушение мелкими кусками с костью	72	50
	Варка крупными кусками	70	45
	Тушение крупными кусками	70	44
	Жарение крупными кусками	70	44
Свинина мясная	Тушение порционными кусками	70	44
	Жарение порционными кусками без панировки	70	44
	Тушение мелкими кусками без кости и с костью	70	49
	Варка крупными кусками	86	52
	Тушение крупными кусками	86	58
	Жарение крупными кусками	86	58
Свинина обрезная	Тушение порционными кусками	86	58
	Жарение порционными кусками без панировки	86	58
	Тушение мелкими кусками без кости и с костью	86	58
	Варка крупными кусками	83	50
	Тушение крупными кусками	83	56
	Жарение крупными кусками	83	56
	Тушение порционными кусками	83	56
	Тушение мелкими кусками без кости и с костью	83	56





