



Технологическая карта № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.71

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,6	32	53,3	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	20	16	25	20
***с 1 сентября по 31 октября	21,3	16	26,7	20
***с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16	28,6	20
***с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16	30,8	20
***с 1 марта	26,7	16	33,3	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	4	4
Вода	160	160	200	200
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,45	3,93	100,20	82,00	35,50	21,00	42,58	0,95	0,04	8,23	0,00
250	1,81	4,91	125,25	102,50	44,38	26,25	53,23	1,19	0,05	10,29	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



директор **М.П. Мешкова**
 Утверждаю
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 38 Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на бутерброд с маслом и сыром, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

4. Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, гр.		нетто, гр.	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Сыр	16	15	16	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30
Выход	50		50	

Возрастная группа	Пищевые вещества г.				Витамины мг.	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал		С,	Ca	Mg	P
С 7-11 лет	3,48	8,32	17,20	157,6	-	80,0	-	-	0,5
С 11-18 лет	3,48	8,32	17,20	157,6	-	80,0	-	-	0,5

5. Технологический процесс

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

директор



Утверждаю

М.П. Мешкова

«30» сентября 2022 г.

Приказ № 1-102

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	50	50
Масло сливочное	20	20
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4	16.7	23.8	264

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.08	0.05	0.08	0	13.62	0	16.17	1.02	0	0	0	0

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Без обработки

Утверждаю
М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

директор



Технологическая карта № 6-1

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	16.8	12.6
~ масса отварного очищенного картофеля	-	12.6
Свекла	11.22	9
~ масса отварной очищенной свеклы	-	9
Морковь	7.5	6
~ масса отварной очищенной моркови	-	6
Огурцы соленые	11.4	9
~ вес брутто находится путем контрольной проработки, учитывается количество жидкой части в банке	-	-
Квашеная капуста	12.6	9
Лук репчатый	10.8	9
или Лук зеленый	11.22	9
~ Заправка для салатов	-	6
Масло растительное	1.5	1.5
Лимонная кислота	0.13	0.13
Вода	4.44	4.44
Сахарный песок	0.3	0.3
Соль поваренная пищевая	0.12	0.12
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.78	1.38	4.32	32.4

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3.11	0.02	0.02	0.02	0	13.94	0	9.7	0.4	0	0	0	0

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Отварные овощи и очищенные от кожицы и семян соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. Заправку для салатов готовят как в ТК №12. Огурцы можно заменить капустой квашеной и наоборот. В винегрет можно добавить предварительно прокипяченный в собственном соку консервированный зеленый горошек за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: овощей - мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в состав продуктам. Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Вид обработки

Без обработки



Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 6-2

Наименование изделия: ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	28	21
~ масса отварного очищенного картофеля	-	21
Свекла	18.7	15
~ масса отварной очищенной свеклы	-	15
Морковь	12.5	10
~ масса отварной очищенной моркови	-	10
Огурцы соленые	19	15
~ вес брутто находится путем контрольной проработки, учитывается количество жидкой части в банке	-	-
Квашеная капуста	21	15
Лук репчатый	18	15
или Лук зеленый	18.7	15
~ Заправка для салатов	-	10
Масло растительное	2.5	2.5
Лимонная кислота	0.22	0.22
Вода	7.4	7.4
Сахарный песок	0.5	0.5
Соль поваренная пищевая	0.2	0.2
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.3	2.3	7.2	54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5.18	0.03	0.03	0.03	0	23.23	0	16.16	0.67	0	0	0	0

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Отварные овощи и очищенные от кожицы и семян соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. Заправку для салатов готовят как в ТК №12. Огурцы можно заменить капустой квашеной и наоборот. В винегрет можно добавить предварительно прокипяченный в собственном соку консервированный зеленый горошек за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: овощей - мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в состав продуктам. Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Вид обработки

Без обработки


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.268

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	158	116,5
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	18	15
Томатное пюре	12	12
Мука пшеничная	4	4
ВЫХОД:	100/75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100/75	23,80	19,52	5,74	203,00	29,40	31,39	234,98	2,80	0,21	1,54	0,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное куриное филе заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.



директор
Утверждаю
М.П. Мешкова
30 сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

Технологическая карта № 619 Запеканка из творога

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка из творога», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	178,5	175
Крупа манная	11,4	11,4
Сахар	15,2	15,2
Яйца	0,19 шт.	7,6
Масло сливочное	7,6	7,6
Сухари панировочные	7,6	7,6
Сметана	12	12
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью, маслом сливочным. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканку при подаче нарезают квадратиками, прямоугольниками или ромбиками.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Запах: слабовыраженный – запеченного творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Запеканка из творога» на выход 185 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,87	14,36	32,35	342,12

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,31	0,94	0,88	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
184,90	256,21	29,30	1,34	1,08	6,7

директор



Утверждаю

М.П. Мешкова

«30» сентября 2022 г.

Приказ № 1-102

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	61.26	48
или Морковь, красная	60.3	48
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Лук репчатый	11.76	9.9
Томатная паста. Консервы	16.5	16.5
Масло подсолнечное	3	3
Сахарный песок	0.72	0.72
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.41	2.76	7.4	60.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4.03	0.02	0.02	0.02	0	22.94	36.47	17.78	1.06	252.83	0	0	0

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Варка

Утверждаю
 директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 30»
 М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102



Технологическая карта № 28-2

Наименование изделия: Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 54

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	102.1	80
или Морковь, красная	100.5	80
~ Масса отварных очищенных овощей	-	-
Лук репчатый	19.6	16.5
Томатная паста. Консервы	27.5	27.5
Масло подсолнечное	5	5
Сахарный песок	1.2	1.2
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.35	4.6	12.33	100.01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
6.72	0.03	0.04	0.03	0	38.24	60.79	29.63	1.77	421.38	0	0	0

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны Консистенция: мягкая, сочная Цвет: продуктов, входящих в блюдо Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки

Варка



Утверждаю
директор М.П. Мешкова
«30» сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 433

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	5	5
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	100	100
Сахарный песок	20	20
Вода	110	110
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.9	3.5	22.9	135

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.52	0.04	0.12	0.04	0	111.76	0	0	1.1	0	0	0	0

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя. Цвет - светло - коричневый. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

Вид обработки

Варка



директор **М.П. Мешкова**
Утверждаю
«30» сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

Технологическая карта № 9-1

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель молодой	161.1	129.15
Молоко	23.55	22.8
Масло сливочное	5.25	5.25
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.06	5.28	19.5	140.22

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5.19	0.11	0.11	0.11	0	36.41	0	29.39	1.07	0	0	0	0

Технология приготовления:

Промытый и очищенный картофель отваривают. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Варка


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 9-2

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель молодой	193.32	154.98
Молоко	28.26	27.36
Масло сливочное	6.3	6.3
Выход	180	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.67	6.34	23.4	168.26

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
6.23	0.13	0.13	0.13	0	43.69	0	35.26	1.28	0	0	0	0

Технология приготовления:

Промытый и очищенный картофель отваривают. Воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло, тщательно перемешивают, взбивают до образования пышной массы.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Варка



Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X
 Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,85	Ca, мг	9,8	B1, мг	0,07
Жиры, г	5,15	P, мг	50,32	C, мг	0
Углеводы, г	37,85	Mg, мг	50,82	A, мг	0,2
Энергетическая ценность, ккал	212,15	Fe, мг	0,1	E, мг	0,22

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 6 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Цвет: свойственный данному виду крупы. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.


 Утверждаю
 директор М.Н. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Каша овсяная из «Геркулеса»

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу овсяную Геркулес, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7 – 11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Хлопья "Геркулес"	44	44	55	55
Молоко стерилизованное 3,2%	98,4	98,4	123	123
Вода питьевая	66,4	66,4	83	82,5
Сахара каша рассыпчатая	4,8	4,8	6	6
	-	150	0	187,5
Масло сливочное	5,6	5,6	7	7
Выход	200		250	

4.

Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	8,16	9,84	35,6	264	0,5	137,34			1,66
С 11- 18 лет	10,20	12,30	44,50	330,00	0,63	171,68	0,00	0,00	2,08

5. Технологический процесс

Технология приготовления; Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или рисовая	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или гречневая	37,5	37,5	50	50
Вода или молоко	120	120	160	160
Сахар	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Манная												
200	3,40	3,96	27,83	161,00	8,60	5,90	29,40	0,36	0,03	0,00	20,00	
250	4,52	4,07	35,46	197,00	10,70	7,90	38,60	0,47	0,04	0,00	20,00	
Рисовая												
200	2,32	3,96	28,97	161,00	4,70	16,40	50,60	0,36	0,02	0,00	20,00	
250	3,09	4,07	36,98	197,00	5,90	21,80	67,00	0,47	0,03	0,00	20,00	
Гречневая												
200	4,67	4,86	25,83	166,00	9,40	73,50	111,1	2,49	0,11	0,00	20,00	
250	6,21	5,28	32,79	203,00	12,20	98,10	147,7	3,32	0,15	0,00	20,00	

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 21-1

Наименование изделия: Каша рисовая рассыпчатая

Номер рецептуры: 246

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	53.55	53.55
Вода	112.5	112.5
~ Масса каши	-	144
Масло сливочное	6.75	6.75
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.71	6.11	37.31	219

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0.03	0.03	0.03	0	4.95	0	0	0.54	0	0	0	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки

Варка



Утверждаю
директор М.П. Мешкова
«30» сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

Технологическая карта № 21-2

Наименование изделия: Каша рисовая рассыпчатая

Номер рецептуры: 246

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	71.4	71.4
Вода	150	150
~ Масса каши	-	192
Масло сливочное	9	9
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4.94	8.14	49.74	292

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.04	0.04	0.04	0	6.6	0	0	0.72	0	0	0	0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки

Варка


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 7.16

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом (рыбой)

Номер рецептуры: №291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	125	165	125	165
Говядина	54	72	40	53
или курица	20	24,3	18	22
или рыба	33,3	35	29	33,3
Масло сливочное	2	3	2	3
<i>Масса готового продукта</i>			25	33
Картофель	153	204	115	153
молодой	143	191	115	153
с 01.11-31.12	164	218	115	153
с 01.01-28.02	177	235	115	153
с 01.03	192	260	115	153
<i>Масса отварного картофеля</i>			109	145
Лук репчатый	10	13	8	11
Масло сливочное	1	2	1	2
<i>Масса припущенного лука</i>	-	-	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Сухари	-	-	141	188
<i>Масса полуфабриката</i>	-	-	120	160
<i>Масса готового изделия</i>	5	5	5	5
Выход:			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
8,91	6,59	20,43	177	1,78
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления: мясо, курицу или рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля.

После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию. Подают с прокипяченным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо


 Утверждаю
 директор М.Н. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 372

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Вода	200	200
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: аромат использованных плодов и ягод

директор _____



Технологическая карта № 31

Наименование изделия: КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на котлеты мясные / биточки, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Мясо птицы	81,4	68
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	24	24
Сухари	10	10
Масса полуфабриката	-	130
Масло растительное	6	1
ВЫХОД:	100	

4.

Химический состав, витамины и микроэлементы

В граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углево ды	Энерг. ценность, ккал	С, мг.	Са	Mg	Р	Fe
10,40	20,00	21,20	267,0	0,15	43,75	32,13	166,38	1,50

5. Технологический процесс

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоооальной формы, толщиной 1 см

Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: №317

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	150	200
Макароны	32	49	49	64
Масса отварных макарон	-	-	145	194
Масло сливочное	3,5	5	5	7
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,50	4,57	26,44	168	
7,34	6,02	35,26	224	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут бл воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. 2002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	7	7
Выход	7	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.05	5.79	0.05	52.27

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Без обработки



Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: 556

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
~ Тесто для оладий:	-	106.67
Пшеничная мука, высшего сорта	51.52	51.52
Яйцо	2.42	2.42
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	51.52	51.52
или Вода	51.52	51.52
Дрожжи прессованные	1.52	1.52
Сахарный песок	1.82	1.82
Соль поваренная пищевая	0.91	0.91
Масло подсолнечное	5.45	5.45
~ Масса готовых оладий	-	90.91
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7.21	7.39	43.52	269.7

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.91	0.1	0.11	0.1	0	73.33	0	0	0.73	0	0	0	0

центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
~ Тесто для оладий:	-	160.01
Пшеничная мука, высшего сорта	77.28	77.28
Яйцо	3.63	3.63
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	77.28	77.28
или Вода	77.28	77.28
Дрожжи прессованные	2.28	2.28
Сахарный песок	2.73	2.73
Соль поваренная пищевая	1.37	1.37
Масло подсолнечное	8.18	8.18
~ Масса готовых оладий	-	136.37
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10.82	11.09	65.28	404.55

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.37	0.15	0.17	0.15	0	110	0	0	1.1	0	0	0	0

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют йодированную соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, подают с джемом по 3 штуки на порцию.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Изделия имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Вид обработки

Жарение



Утверждаю
 Директор
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
 с маслом сливочным

Номер рецептуры: 438

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-
 сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.
 Пересичный. – К.:А.С.К., 2005, с. 189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт.	120	3,9 шт.	156,6
Молоко	45	45	55	55
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	150/5		200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150/5	14,27	22,16	2,65	303,53	114,20	19,50	260,50	2,94	0,10	0,25	345,00
200/5	18,99	28,32	3,51	404,70	151,72	25,97	346,49	3,91	0,13	0,33	452,90

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №836

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов,
 В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.293

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	94	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,5	2	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75	15,83	10,20	0,00	154,69	29,25	15,00	107,25	1,35	0,03	0,00	15,00
80	16,88	10,88	0,00	165,00	31,20	16,00	114,4	1,44	0,03	0,00	16,00
100	21,10	13,60	0,00	206,25	39,00	20,00	143,00	1,80	0,04	0,00	20,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.



Технологическая карта № 617 Пудинг из творога (запеченный)

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Пудинг из творога (запеченный)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	127	125
Крупа манная	12	12
Сахар	5	5
Яйца	1/10 шт.	4
Виноград сушеный (изюм)	16,3	16
Масло сливочное	6	6
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	6	6
Сметана	5	5
<i>Масса запеченного пудинга</i>	-	160
Молоко сгущенное	15	15
ВЫХОД	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пудинг отпускают с молочным или сладким соусом. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Запах: слабовыраженный – творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пудинг из творога (запечённый)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 175 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,61	13,92	42,02	363,82

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,11	0,28	0,57	83,80	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
218,39	258,52	34,93	1,21	0,74	0,00



Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 296

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	139,7	100,3	174,7	125,3
<i>Масса отварной птицы</i>	-	80	-	100
Масло сливочное	8	8	10	10
Морковь до 1 января	16	13	20	16,3
***с 1 января	17,3	13	21,7	16,3
Лук репчатый	11	9	13,8	11,3
Томатное пюре	7	7	8,8	8,8
Крупа рисовая	46	46	57,5	57,5
<i>Масса готового риса с овощами</i>	-	130	-	160
ВЫХОД:	210		260	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
80/130	20,30	17,00	35,69	377,00	45,10	47,50	199,30	2,19	0,06	1,01	48,00
100/160	25,38	21,25	44,61	471,25	56,38	59,38	249,13	2,74	0,08	1,26	60,00

Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мягкая

Цвет: мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого
Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу
Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам



Утверждаю
директор М.П. Меншкова
«30» сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

Технологическая карта № 34

Наименование кулинарного изделия: Рассольник «Ленинградский» на костном бульоне

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ». 2004 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Крупа (перловая)	4	4	5	5
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	15	12	17	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон костный	152	152	190	190
Выход	200		250	

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. цен-ность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B ₁	C	A	E
200	12,6	25,6	11,9	125,5	23,7	20,72	0,86	89,5	0,08	6,25	0,01	0,12
250	15,3	28,9	14,87	156,8	29,7	25,9	1,32	161,4	0,1	7,82	0,02	0,12

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками.

Консистенция: овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола; приятный - овощной.





Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 213

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	190	146,5
Вода или бульон	27	27
Морковь до 1 января	34	27
***с 1 января	36	27
Лук репчатый	15	13
Томатное пюре	15	15
Масло растительное	8	8
Лимонная кислота	2	2
Сахар	4	4
ВЫХОД:	120/75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
120/75	18,03	10,21	8,49	236,00	67,74	77,70	310,00	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей
Консистенция: нежная, мягкая
Цвет: от светло-красного до темно-красного
Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам
Запах: продуктов, входящих в блюдо


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах /

Под ред. В.Т.Лапшиной. –

М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,4	47,4	99	79
Масса прогретой капусты	-	42,6	-	71
Лук зеленый	7,8	6	13	10
или морковь до 1 января	7,8	6	13	10
С 1 января	8	6	13,3	10
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
С луком												
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0,00	
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0,00	
С морковью												
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00	
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0,00	

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 53

Наименование блюда: **Сдоба обыкновенная**

Номер рецептуры: №466

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутеляна.-М.:ДеЛи принт,2012г

Наименование сырья	Расход сырья и п/ф на 1 порцию Масса, г		Расход сырья и п/ф на 1 порцию Масса, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	72	72	43	43
Мука на подпыл	3	3	1,8	1,8
сахар	7,3	7,3	4,4	4,4
Масло сливочное	2,2	2,2	1,3	1,3
Или масло растительное	2,2	2,2	1,3	1,3
соль	1	1	0,7	0,7
Дрожжи сухие	0,9	0,9	0,5	0,5
Молоко кипяченое	32	32	19	19
Ванилин	0,6	0,6	0,5	0,5
Масса теста	-	115	-	69
Масло сливочное для разделки	3	3	1,8	1,8
Или масло растительное	3	3	1,8	1,8
Ванилин	0,9	0,9	0,5	0,5
Яйца (для смазки)	1/14шт	2,7	1/25шт	1,6
Масса п/ф	-	120	-	72
Выход порции:		100		60
Химический состав данного блюда				
Пищевые вещества при выходе 60гр.				Витамин С,мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,ккал	
5,6	1,67	2,86	108,81	
Пищевые вещества при выходе 100гр.				Витамин С,мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,ккал	
9,33	2,78	4,77	181,36	

Технология приготовления: из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, формуют изделия в виде плюшек нужной массы. Для этого тесто прокатывают в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разрезанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220° С.

Требования к качеству: булочка может быть разной формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, в меру соленый, с ароматом ванилина.


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ФРУКТОВЫЙ ИЯГОДНЫЙ**
 Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д	200	200	20	20
Выход: 200				

Белки, г	1
Жиры, г	0
Углеводы, г	20,2
Энергетическая ценность, ккал	84,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

<u>B1, мг</u>	<u>0,02</u>	<u>Ca, мг</u>	<u>14</u>
<u>C, мг</u>	<u>4</u>	<u>P, мг</u>	<u>14</u>
<u>A, мг</u>	<u>0</u>	<u>Mg, мг</u>	<u>8</u>
<u>E, мг</u>	<u>0,2</u>	<u>Fa, мг</u>	<u>2,8</u>

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +15 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: соответствует соку. Вкус: соответствует соку. Запах: соответствует



Утверждаю
 директор М.Н. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брусалаттго, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12	15	15
гречневая или пшено	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
С рисовой крупой												
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,82	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,60	
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,53	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,25	
С манной крупой												
200	5,21	5,08	16,42	132,20	160,14	19,60	130,04	0,25	0,07	0,91	30,60	
250	6,51	6,35	20,53	165,25	200,18	24,50	162,55	0,31	0,09	1,14	38,25	
С кукурузной крупой												
200	4,97	5,10	16,50	131,80	161,68	28,90	154,66	0,55	0,09	0,91	30,60	
250	6,21	6,38	20,63	164,75	202,10	36,13	193,33	0,69	0,11	1,14	38,25	
С гречневой крупой												
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,88	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,60	
250	7,46	6,85	21,35	177,00	201,10	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,25	
С пшеном												
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,92	29,62	155,78	0,54	0,11	0,91	30,60	
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,40	37,03	194,73	0,68	0,14	1,14	38,25	

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупы. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
 А.С.К., 2005, с. 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Горох	16,2	16	20,3	20,3
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	140	140	175	175
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Вы-ход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	4,39	4,22	20	166,66	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00
250	5,49	5,28	25	208,33	38,08	35,30	87,18	2,03	0,23	5,81	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам


 Утверждаю
 директор **М.П. Мешкова**
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макароны из муки 1 сорта	3.13	3.13
Вермишель	3.13	3.13
Лапша	3.13	3.13
Макаронные изделия	3.13	3.13
Картофель	66.75	50
Морковь	12.5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2.5	2.5
Томат-пюре	2.5	2.5
Бульон костный № 80	-	212.5
или Бульон рыбный	212.5	212.5
или Бульон куриный	212.5	212.5
или Вода	212.5	212.5
Лавровый лист	0.01	0.01
Соль поваренная пищевая	1.5	1.5
Выход	250	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2.58	2.78	15.7	109

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
6.08	0.1	0.05	0.1	0	29.5	57.73	23.8	1	360.63	0	0	0

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: овощей и макаронных изделий.

Вид обработки

Варка



Утверждаю
 директор М.Е. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
 А.С.К., 2005, с.86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Крупа пшеничная, перловая	8	8	10	10
или рис, пшено	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Вы-ход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
С пшеничной крупой												
200	2,14	2,24	13,71	83,60	20,88	22,80	66,12	1,04	0,09	6,60	0,00	
250	2,68	2,80	17,14	104,50	26,10	28,50	82,65	1,30	0,11	8,25	0,00	
С перловой крупой												
200	2,00	2,23	13,60	82,60	20,72	21,20	69,88	0,81	0,08	6,660	0,00	
250	2,50	2,79	17,00	103,25	25,90	26,50	87,35	1,01	0,10	8,33	0,00	
С рисом												
200	1,58	2,19	11,66	72,60	18,44	20,00	50,04	0,71	0,08	6,60	0,00	
250	1,98	2,74	14,58	90,75	23,05	25,00	62,55	0,89	0,10	8,25	0,00	
С пшеном												
200	1,74	2,27	11,43	73,20	19,20	21,32	53,36	0,77	0,09	6,60	0,00	
250	2,18	2,84	14,29	91,50	24,00	26,65	66,70	0,96	0,11	8,25	0,00	

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Фрикадельки мясные для супов, бульонов

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Котлетное мясо	46.47	34.2
Лук репчатый	3.57	3
Яйцо	2.4	2.4
Вода	3	3
~ Для фарша	-	-
Соль поваренная пищевая	0.27	0.27
~ Масса полуфабриката	-	42.9
Выход	30	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6.04	4.32	0.26	64.02

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.15	0.01	0.04	0.01	0	4.11	0	0	0.8	0	0	0	0

Технология приготовления:

Для приготовления фрикаделек мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, йодированную соль, воду - массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп за 3 мин до его готовности.

Органолептические показатели качества:

. Температура подачи: от 60 до 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Требования к качеству: Изделие в форме шариков одинакового размера. Мягкой, нежной консистенции.
Цвета фрикаделек - серый. Вкус и запах отварных фрикаделек.

Вид обработки

Тушение


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	50	50
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.95	0.5	24.15	117.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки

Без обработки


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ "ЦЕЛЕБНЫЙ" РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ С ЙОДКАЗЕИНОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб "Целебный" ржано-пшеничный с йодказеином	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

I, мг	0,017	B1, мг	0,2	Белки, г	3,5
Fe, мг	1,85	B2, мг	0,1	Жиры, г	0,5
		PP, мг	1,5	Углеводы, г	23
				Энергетическая ценность, ккал	110,11

Технология приготовления:

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах свежего хлеба


Утверждаю
директор М.Н. Мешкова
«30» сентября 2022 г.
Приказ № 1-102

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с лимоном», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Чай с лимоном», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	10	10
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан или чашку приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

6

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

Микробиологические показатели напитка «Чай с лимоном» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,13	0,02	10,25	41,68

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,00	0,00	2,83	0,00	0,05

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,05	4,40	2,40	0,38	0,02	0,00


 Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 , с. 398

Номер рецептуры: 943

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	1
Сахар	15	15
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жирыг	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,00	14,00	28,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, чуть терпкий
Запах: соответственный чаю



Утверждаю
 директор М.П. Мешкова
 «30» сентября 2022 г.
 Приказ № 1-102

Технологическая карта № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ
 Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
 А.С.К., 2005, с.79

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	50	40	62,5	50
Картофель молодой до 1 сент.	30	24	37,5	30
***с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
***с 1 ноября до 31 декабря	34,3	24	42,9	30
***с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
***с 1 марта	40	24	50	30
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Сметана	10	10	5	5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,40	3,91	6,79	67,80	34,66	17,8	38,1	0,64	0,05	14,77	0,00
250	1,75	4,89	8,49	84,75	43,33	22,25	47,63	0,80	0,06	18,46	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
Запах: свойственный входящим в блюдо продукта

