

Сборник
технологических карт
для питания детей
в возрасте с 1 до 3 лет и с 3-7 лет
к меню №20-ДС/3590-20/91 и №20-ДС/3590-20/92
от 20.01.2021г.

Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень, 2021

Бутерброды

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с маслом с сыром

Рецептура № 1; 3

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	6	5
Масло сливочное	5	5	5	5
Батон	30	30	20	20
Выход готового изделия		50		30

Технология приготовления

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 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). На ломтик батона намазывают сливочное масло и укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	6,2	10,7	115	50
3,3	4,4	9,9	92	30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с джемом или повидлом

Рецептура № 2

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем или повидло	20,2	20	15,2	15
Батон	20	20	15	15
Выход готового изделия		20/20		15/15

Технология приготовления

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик батона равномерно намазывают повидло или джем. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему повидлу или джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,2	24,4	107	20/20
1,4	0,2	16,3	73	15/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10	5	5
Батон	20	20	15	15
Выход готового изделия		20/10		15/5

Технология приготовления

Батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики батона (или равномерно намазать на батон). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	7,1	9,9	111	20/10
1,6	3,5	7,4	68	15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с сыром

Рецептура 3

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	10,5	10	21	20
Батон	20	20	20	20
Выход готового изделия		20/10		20/20

Технология приготовления

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 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 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик батона укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,2	2,6	9,9	80	20/10
4,2	3,6	9,9	89	20/20

Салаты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови и яблок

Рецептура № 9

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь*	50	40	40	32
Яблоки свежие	17,2	12	14,3	10
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

* в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде

Технология приготовления

Отварную очищенную или сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и при подаче поливают растительным маслом. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Соответствует ингредиентам входящим в состав салата

Вкус: Кисло - сладкий, в сочетании с маслом растительным

Запах: Моркови с ароматом свежих яблок

Консистенция: Моркови - хрустящая (свежая) или мягкая (отварная), сочная; яблок - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	4,1	5,7	63	50
0,6	3,1	4,6	49	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кукуруза консервированная

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 1 до 3 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	67	40	100	60
Выход готового блюда		40		60

Технология приготовления

Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и кукурузу охлаждают. Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Кукуруза сохранили форму**Цвет:** Желтый**Вкус:** Консервированной кукурузы**Запах:** Консервированной кукурузы**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия),г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	0,1	3,5	18	40
0,9	0,2	4,1	22	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	19	14	13	10
Масса отварного картофеля		12		7
Свекла	23	18	15	12
Масса отварной свеклы		16		10
Морковь	18	14	12,5	10
Масса отварной моркови		12		8
Огурцы солёные	20	11	13	7
Горошек консервированный	9	6	8	5
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
или Лук зеленый	2,5	2	2,5	2
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

* - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Лук репчатый (предварительно бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют горошек зеленый консервированный и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	4,0	5,7	64	60
0,6	3,0	4,5	47	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Нарезка из свеклы отварной**Рецептура № **50** колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	66	53	54	43
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Свекла сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке

Цвет: Бордовый

Вкус: Сладкий, отварной свеклы

Запах: Отварной свеклы

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	0,0	3,6	18	50
0,6	0,0	2,5	12	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кукуруза консервированная

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	117	70	100	60
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и кукурузу охлаждают. Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Кукуруза сохранили форму**Цвет:** Желтый**Вкус:** Консервированной кукурузы**Запах:** Консервированной кукурузы**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия),г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	0,2	4,4	24	70
0,9	0,2	4,1	22	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Пюре из цветной капусты или капусты брокколи**

Рецептура № 679 колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий диетического питания, 2002г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста цветная свежая	79	38	98	47
или Капуста цветная свежемороженая	44	42	55	52
или Капуста брокколи свежемороженая	44	42	55	52
Молоко питьевое	7	7	8	8
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду (свежемороженую без предварительного размораживания) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, отвар сливают, капусту слегка подсушивают. Затем капусту протирают горячей. При непрерывном помешивании, добавляют в два-три приема горячее кипячёное молоко, растопленное масло сливочное, доведенное до кипения. Массу взбивают, тщательно перемешивая, и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90°C. Затем пюре охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Протёртая овощная масса, аккуратно уложенная**Цвет:** Светло - салатный**Вкус:** Отварной капусты в сочетании с молоком и маслом сливочным, умеренно солёный**Запах:** Свежеприготовленного пюре**Консистенция:** Пышная, однородная, без кусочков не протертой капусты**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	2,5	2,1	32	40
0,4	3,1	2,6	40	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Овощное детское пюре
промышленного производства в ассортименте**

Рецептура № 101 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", Кабачок" и др.)	53	50	42	40
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Банки с овощным пюре промышленного производства обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил. Баночки вскрывают, при вскрытии качественного продукта должен быть хлопок. Употреблять по рекомендациям указанным производителем. Продукт полностью готов к употреблению. Овощное пюре порционируют непосредственно из банок. Температура подачи 15°C (если иное не предусмотрено производителем). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная овощная масса

Цвет: Соответствует использованным овощам

Вкус: Натуральный, соответствует использованным овощам

Запах: Приятный, овощной, без постороннего

Консистенция: Нежная, мажущая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,0	0,0	2,7	11	50
0,0	0,0	2,2	9	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из белокочанной капусты с морковью

Рецептура № 4

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	50	40	43	34
Лимон для сока	6	2,5	5	2
Сахар	0,6	0,6	0,4	0,4
Морковь	7,5	6	6,3	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

**в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, обминают до мягкой консистенции. Морковь шинкуют. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, лимонный сок, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Соответствует входящему составу продуктов

Вкус: Свежих овощей, кисло-сладкий

Запах: Свойственный овощам входящим в состав салата

Консистенция: Овощей - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	4,8	58	50
0,6	3,0	3,8	45	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат Витаминный

Рецептура № 21-2 вариант

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	31	25	25	20
Морковь*	15	12	12,5	10
Яблоки свежие	14	10	11	8
Сахар	0,7	0,7	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

**в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют. Яблоки очищенные от кожицы и удаленным семенным гнездом и подготовленную морковь нарезают тонкой соломкой. Нарезанные яблоки и овощи соединяют и заправляют маслом растительным и сахаром. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны согласно технологии. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свежих овощей, с ароматом яблок

Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	3,0	3,7	44	40
0,6	4,0	4,6	57	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Салат из отварного картофеля с зеленым горошком
и маслом растительным**

Рецептура № 32/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	84	63	90	68
Масса отварного картофеля		60		65
Горошек зеленый консервированный	23	15	31	20
Огурцы соленые	27	15	36	20
Яйца	20	20	20	20
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		110		130

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Овощи соединяют с горошком и заправляют маслом растительным. При отпуске салат украшают дольками отварного яйца. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны кубиком, перемешаны с горошком. Салат уложен горкой, украшен дольками отварного яйца, поверхность блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей в сочетании с горошком консервированным и яйцом отварным

Запах: Овощной с ароматом масла растительного

Консистенция: Картофеля, горошка – мягкая; яйца - упругая; огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,0	5,6	7,5	88	110
2,9	7,4	9,7	117	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из капусты белокочанной**

Рецептура № 1 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	63	50	77	62
Масса капусты стертой с солью		32		39
Морковь*	5	4	6	5
Лук зеленый	5	4	6,3	5
или Лук репчатый*	4,8	4	6	5
Сахар	0,4	0,4	0,6	0,6
Лимон (для сока)	5	2	6	2,5
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

* лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

* капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Обработанный лук репчатый или зеленый мелко шинкуют. Морковь моют, очищают от кожицы, нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, сок лимона, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Капуста, морковь и лук сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом**Цвет:** Белый с оранжевым оттенком**Вкус:** Кисло-сладкий, в меру солёный, без горечи**Запах:** Свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, с луком и растительным маслом**Консистенция:** Овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	3,0	2,8	41	40
0,8	4,0	4,2	56	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат картофельный с огурцами

Рецептура № 75

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	59	44	47	35
Масса отварного картофеля		43		34
Огурцы соленые	15	8	13	7
или Огурцы свежие грунтовые	8,4	8	7,4	7
или Огурцы свежие парниковые	8,2	8	7,1	7
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Картофель отваривают в кожуре, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Солёные или свежие огурцы нарезают тонкими ломтиками. Овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, поверхность блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей в сочетании с маслом растительным

Запах: Овощной с ароматом масла растительного

Консистенция: Картофеля – мягкая, не переваренная; огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,1	7,4	70	50
0,7	3,0	5,9	53	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из квашеной капусты с луком**Рецептура № 48 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная промышленного производства	48	34	59	42
Лук репчатый	4,8	4	6	5
или Лук зеленый	5	4	6,3	5
Сахар	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

*** - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый**

Технология приготовления

Нарезанную квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют. Добавляют шинкованный бланшированный репчатый лук или шинкованный зеленый лук. Салат заправляют сахаром, растительным маслом и перемешивают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана мелко, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Белый

Вкус: Кисловатый, умеренно солёный

Запах: Квашеной капусты с ароматом лука

Консистенция: Хрустящая, сочная; репчатого лука- слегка хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	3,0	1,7	37	40
0,8	4,0	2,5	49	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из огурцов с маслом

Рецептура № 14/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	49	47	41	39
или Огурцы свежие парниковые	48	47	40	39
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим споласкиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают огурцы - ломтиками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная, полита маслом**Цвет:** Салатный**Вкус:** Свежих огурцов, с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих огурцов с ароматом масла растительного**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	4,1	1,7	46	50
0,4	3,0	1,3	34	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови с кукурузой

Рецептура № 11

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, технологических школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2001г, нормативов г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	49	39	33	26
Масса припущенной моркови		37		24
Кукуруза консервированная	33	20	25	15
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Морковь очищают, нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды, в течении 15-20 мин. Готовую морковь охлаждают. Банки кукурузы моют, вскрывают, доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают и кукурузу охлаждают. Ингредиенты смешивают, при подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, салат полит маслом

Цвет: Моркови - оранжевый; кукурузы - желтый

Вкус: Отварной моркови в сочетании с консервированной кукурузой и маслом растительным

Запах: Отварной моркови и консервированной кукурузы

Консистенция: Моркови и кукурузы - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	4,0	5,5	62	60
0,7	3	3,5	44	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свежих помидоров

Рецептура № 22

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	49	48	39	38
или Помидоры свежие грунтовые	57	48	45	38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Нарезают помидоры - дольками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидоров, с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих помидоров с ароматом масла растительного**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,1	3,4	54	50
0,7	3,0	2,7	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из отварных овощей с маслом растительным**Рецептура № 29/1 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	34	27	41	33
Масса отварной свеклы		24		30
Картофель	24	18	31	23
Масса отварного картофеля		15		20
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленные свеклу и картофель варят в кожуре по отдельности, очищают, нарезают мелкими кубиками. Овощи соединяют и поливают растительным маслом непосредственно перед подачей. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой. Нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Светло - бордовый

Вкус: Характерный для отварных овощей

Запах: Овощной

Консистенция: Свеклы и картофеля - мягкая, но не переварена

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	3,0	5,5	53	40
1,2	4,1	6,3	67	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из свеклы с зеленым горошком**Рецептура № 58 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	34	27	41	33
Масса отварной свеклы		24		30
Горошек зеленый консервированный	23	15	28	18
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на крупной тёрке или нарезают тонкой соломкой и заправляют маслом растительным. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, горошек охлаждают. В заправленную свеклу добавляют горошек зеленый консервированный и перемешивают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки свеклы сохранена, салат заправлен маслом растительным, уложен горкой на тарелке

Цвет: Натуральный, свойственный цвету свеклы, зеленого горошка

Вкус: Сладковатый, нежный с привкусом зеленого горошка консервированного

Запах: Свежей варёной свеклы и зеленого горошка консервированного

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	3,0	2,9	41	40
0,9	4,0	3,7	54	50

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Свекла отварная с маслом растительным**

Рецептура № 56 колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	61	49	51	41
Масса отварной свеклы		46		38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена

Цвет: Бордовый

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с маслом растительным

Запах: Отварной свеклы

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	3,6	54	50
0,6	3,2	2,5	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с сыром

Рецептура № 55

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	51	41	45	36
Масса отварной свеклы		38		33
Сыр	11	10	6	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Подготовленный сыр натирают на терке. Свеклу соединяют с сыром и заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка свеклы и сыра аккуратная, форма сохранена

Цвет: Бордовый, с включениями сыра

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с сыром и маслом растительным

Запах: Отварной свеклы

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	5,1	5,1	80	50
1,9	4,1	2,8	56	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с огурцами

Рецептура № 53

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	44	35	53	42
Масса отварной свеклы		32		40
Огурцы соленые без уксуса	15	8	18	10
или Огурцы свежие грунтовые	8,4	8	10,5	10
или Огурцы свежие парниковые	8,2	8	10,2	10
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой затем смешивают с заправленной свеклой. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Отварной свеклы в сочетании с огурцами свежими или солеными и маслом растительным

Запах: Запах соответствующий виду продуктов

Консистенция: Свеклы мягкая, огурцов - хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	3,0	2,6	39	40
0,6	4,0	3,3	52	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат картофельный с морковью и зеленым горошком

Рецептура № 74

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	32	24	27	20
Масса отварного картофеля		23		18
Морковь	15	12	11	9
Масса отварной моркови		10		7
Яйцо куриное	8	8	8	8
Горошек зеленый консервированный	12	8	9	6
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Морковь и картофель отваривают в кожуре по отдельности, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. Отварное яйцо измельчают. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают и охлаждают. Продукты соединяют и заправляют маслом растительным. Салат укладывают горкой. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат в порционной тарелке уложен горкой, на поверхности блески масла

Цвет: Пестрый

Вкус: Отварных овощей в сочетании с отварным яйцом и консервированным горошком с привкусом масла растительного, в меру соленый

Запах: Отварных овощей в сочетании с консервированными

Консистенция: Отварных овощей, яйца и консервированного горошка - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	4,9	5,7	74	50
1,3	3,2	4,5	52	40

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Салат из соленых огурцов с луком

Рецептура № 17

колонка _____

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы соленые	64	35	80	44
Лук репчатый*	3,6	3	4,8	4
или Лук зеленый	3,8	3	5	4
Масло растительное	3	3	4	4
Выход готового блюда		40		50

**Лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта - лук зеленый*

Технология приготовления

Огурцы соленые нарезают тонкими ломтиками, добавляют обработанный бланшированный нашинкованный репчатый лук или мелко нашинкованный зеленый лук. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и аккуратно перемешивают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, тонкая

Цвет: Зеленоватых оттенков

Вкус: В меру соленых огурцов с луком и маслом растительным

Запах: Соленых огурцов с ароматом лука

Консистенция: Упругая, сочная, хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	3,0	2,1	37	40
0,5	4,0	2,7	49	50

Супы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп молочный с крупой

Рецептура № 164

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	105	105	140	140
Вода питьевая	45	45	60	60
Хлопья овсяные "Геркулес" или манная, или кукурузная	9	9	12	12
или Ячневая, или гречневая, перловая, или пшено	12	12	16	16
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Сахар	1,2	1,2	2	2
Соль	0,6	0,6	0,8	0,8
Выход готового блюда		150		200

Технология приготовления

Хлопья овсяные "Геркулес", рисовую, гречневую, перловую, ячневую, пшеничную крупы варят в слегка подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную крупу варят в воде до готовности, затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. В суп молочный с крупой за 2-3 минуты до окончания варки кладут масло сливочное. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Крупа сваренная с кипяченным молоком, на поверхности блески масла сливочного

Цвет: Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый

Вкус: Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла

Запах: Молочный с ароматом сливочного масла

Консистенция: В меру вязкая, крупа мягкая, набухшая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,7	3,8	14,5	103	150
3,1	4,4	19,0	128	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей и сметаной**

Рецептура № 1.78

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	45	39	45	39
или Филе куриное	25	24	25	24
или Филе из грудки индейки	25	24	25	24
Масса отварной мякоти без кожи		15		15
Свекла	30	24	38	30
Капуста белокочанная свежая	18	14	21	17
Картофель	19	14	23	17
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Томатное пюре	4	4	5	5
Бульон	120	120	144	144
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/15/5		180/15/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур или филе куриное (или индейки), доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают мелкой соломкой (или натирают на крупной терке). Обработанные: картофель нарезают мелкими брусочкам, морковь, лук репчатый шинкуют тонкой соломкой и припускают в масле с добавлением небольшого количества воды 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные с томатным пюре овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сушеную зелень и соль. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварной курицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили мелкую нарезку. На поверхности блестки жира, кусочки курицы и сметана

Цвет: Малиново-красный

Вкус: Кисло-сладкий, умеренно соленый. Куриного бульона в сочетании с овощами

Запах: Куриного бульона и отварных овощей

Консистенция: Свеклы, овощей, курицы - мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,8	4,8	7,2	87	150/15/5
4,2	4,9	8,8	96	180/15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной

Рецептура № 111

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Свекла	30	24	38	30
Капуста свежая белокочанная	15	12	19	15
Картофель	8	6	9	7
Фасоль	6	6	7	7
Морковь	11,3	9	12,5	10
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	3	3	4	4
Сахар	0,2	0,2	0,3	0,3
Бульон	120	120	144	144
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/20/5		180/20/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Свеклу свежую промытую неочищенную варят в воде до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают тонкой соломкой. Фасоль отваривают отдельно до готовности. Обработанные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, затем кладут припущенные с томатным пюре овощи, вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют фасоль вареную, соль, сахар, сушеную зелень и доводят борщ до готовности. В готовый борщ добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранившие нарезку; на поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Малиново-красный

Вкус: Мясного бульона и овощей входящий в состав борща в сочетании с отварной фасолью, кисло-сладкий

Запах: Мясных экстрактивных веществ и отварных овощей с ароматом свежей зелени

Консистенция: Овощи, фасоли, мяса - мягкие; капуста - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	3,8	7,2	83	150/20/5
6,8	4,7	8,6	104	180/20/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1категории	45	39	45	39
или Филе куриное	25	24	25	24
или Филе из грудки индейки	25	24	25	24
Масса отварной мякоти без кожи		15		15
Капуста свежая белокочанная	15	12	19	15
Картофель	61	46	73	55
Морковь	6,3	5	7,5	6
Лук репчатый	7	6	8	7
Огурцы солёные	15	8	18	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	108	108	130	130
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/15/5		180/15/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, или филе куриное (или индейки) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленые огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и сушеную зелень. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварной курицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блески жира, кусочки курицы, сметана и зелень

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Куриного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,7	3,1	7,1	71	150/15/5
4,7	3,8	8,7	88	180/15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп гороховый с мясом с гренками

Рецептура № 139

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	45	34	53	40
Горох	12	12	15	15
Лук репчатый	7	6	10	8
Морковь	9	7	12,5	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	108	108	130	130
Гренки из пшеничного хлеба №170- 2013, Пермь		10		20
Хлеб пшеничный	19	16	38	32
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/10/20		180/20/20

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 мин. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль и зелень сушеную. Суп отпускают с мясом и гренками. Для гренков хлеб нарезают кубиком (10*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блестки жира и зелень. Гренки поданы отдельно

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Мясного бульона в сочетании с горохом, насыщенный, умеренно солёный

Запах: Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха и зелени

Консистенция: Гороха, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,3	2,8	10,4	92	150/10/20
7,4	3,3	22,9	151	180/20/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп из овощей с мясом со сметаной

Рецептура № 135

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	40	30	48	36
Морковь	7,5	6	8,8	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Горошек зеленый консервированный	8	5	9	6
Овощи свежемороженые (капуста цветная или брокколи)	19	18	23	22
или Капуста свежая белокочанная	23	18	28	22
Масло сливочное	3	3	4	4
Вода питьевая	114	114	137	137
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/20/5		180/20/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Обработанные, нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут овощи свежемороженые (без предварительного размораживания), доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают), соль и сушеную зелень. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Суп отпускают с мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и овощи нарезаны в соответствии с технологией. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Бульона светло - серый, прозрачный

Вкус: Мясного бульона с овощами, умеренно солёный

Запах: Мясных экстрактивных веществ в сочетании с овощами, с ароматом сметаны

Консистенция: Картофель, овощи, мяса - мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	3,9	7,5	82	150/20/5
4,4	4,1	9,0	91	180/20/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Суп картофельный с курицей**

Рецептура № 149 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	45	39	45	39
или Филе куриное	25	24	25	24
или Филе из грудки индейки	25	24	25	24
Масса отварной мякоти без кожи		15		15
Картофель	113	85	133	100
Лук репчатый	6	5	7	6
Морковь	13	10	15	12
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	105	105	126	126
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/15		180/15

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур или филе куриное (или индейки), доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). В кипящий бульон кладут очищенный картофель нарезанный брусочками или дольками и вновь доводят до кипения. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль и сушеную зелень. Суп отпускают с отварной птицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; На поверхности блески жира, кусочки птицы и зелень

Цвет: Бульон прозрачный

Вкус: Куриного бульона, насыщенный, умеренно соленый

Запах: Куриного бульона, овощей

Консистенция: Картофеля, птицы - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,8	3,8	15,7	112	150/15
3,9	3,7	17,5	119	180/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Суп картофельный с крупой, с мясом

Рецептура № 138

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	60	45	73	55
Крупа перловая, пшеничная, овсяная или пшено	3	3	4	4
Морковь	6,3	5	7,5	6
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон для круп пшеничной, перловой	108	108	130	130
Бульон для остальных круп	114	114	137	137
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/20		180/20	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Очищенный картофель нарезают кубиками. Обработанные, нарезанные соломкой морковь, лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленные крупы, затем картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут сушеную зелень, соль. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и корни сохраняли форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму, на поверхности кусочки мяса, блестки жира и зелень

Цвет: Бульон прозрачный

Вкус: Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с картофелем и крупой

Запах: Мясного бульона, припущенных овощей и вареной крупы

Консистенция: Мяса, овощей - мягкая; крупа хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	3,6	12,5	106	150/20
6,4	4,2	15,2	124	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Суп картофельный с мясом с мелкошинкованными овощами со сметаной**

Рецептура № 1.72

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	86	65	106	80
Морковь	9	7	12,5	10
Лук репчатый	4,8	4	6	5
Масло сливочное	3	3	4	4
Помидоры свежие парниковые	6,1	6	10,2	10
или Помидоры свежие грунтовые	7	6	12	10
Вода питьевая	114	114	137	137
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/20/5		180/20/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют мелконарезанные помидоры и припускают еще 5-7 мин. В кипящую воду закладывают очищенный, мелко нарезанный картофель и варят в течении 10-20 мин. Затем добавляют припущенные овощи, соль, сушеную зелень и варят до готовности в течении 10-15 мин. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Бульон прозрачный

Вкус: Мясного бульона в сочетании с овощами, умеренно соленый

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,6	4,3	11,2	106	150/20/5
5,7	4,5	14,3	121	180/20/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Рецептура № 142

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Фрикадельки рыбные №179-2004				
Горбуша или кета потрошённая с головой	57	40	57	40
или Горбуша или кета неразделанная	69	40	69	40
или Минтай потрошенный обезглавленный	54	40	54	40
Лук репчатый	10	8	10	8
Яйца	2	2	2	2
Вода питьевая	3	3	3	3
Масса полуфабриката		51		51
Масса фрикаделек		40		40
Картофель	112	84	133	100
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло растительное	3	3	4	4
Томатное пюре	2	2	3	3
Вода питьевая	108	108	130	130
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/40		180/40

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками обработанные морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. В кипящую воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сушеную зелень. **Приготовление фрикаделек:** Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и всё тщательно перемешивают. Сформированные шарики припускают до готовности в течение 10-15 мин. Фрикадельки кладут в суп при отпуске. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира, фрикадельки и зелень

Цвет: Бульона прозрачный; фрикаделек - в зависимости от вида рыбы: горбуши-розовый; минтая-серый

Вкус: Характерный для рыбного бульона и овощей

Запах: Рыбного бульона и овощей

Консистенция: Овощей - мягкие; фрикадельки - мягкие, плотные, сочные. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,9	3,8	12,2	103	150/40
5,5	4,5	15,1	123	180/40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с фасолью с мясом

Рецептура № 145

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	40	30	48	36
Фасоль	12	12	15	15
или Фасоль консервированная	45	27	53	32
Лук репчатый	7	6	8	7
Морковь	10	8	12,5	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	114	114	137	137
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/20		180/20

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Фасоль перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания в течении 2-3 часов, затем воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную фасоль и варят при слабом кипении при закрытой крышке до размягчения, затем добавляют очищенный картофель нарезанный брусочками или дольками и вновь доводят до кипения. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль и сушеную зелень. Суп отпускают с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. При использовании фасоли консервированной, её освобождают от жидкости и кладут в суп за 5 мин до готовности. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; фасоль - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блестки жира, кусочки мяса и зелень

Цвет: Светло-коричневый

Вкус: Мясного бульона в сочетании с отварной фасолью, насыщенный, умеренно солёный

Запах: Мясных экстрактивных веществ, отварной фасоли и овощей

Консистенция: Картофеля, фасоли и птицы - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	4,3	13,2	115	150/20
6,3	4,8	14,5	126	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной

Рецептура № 154

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	21	16	27	20
Капуста белокочанная свежая	23	18	28	22
Крупа перловая	6	6	7	7
Морковь	7,5	6	8,8	7
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	108	108	130	130
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/20/5		180/20/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. Обработанные морковь нарезают кубиками, лук шинкуют. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут подготовленную свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 мин до готовности кладут припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и зелень сушеную. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, капуста и коренья сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Бульон прозрачный, овощей - натуральный

Вкус: Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с картофелем, овощами и крупой

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей и вареной крупы

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,6	3,6	7,7	86	150/20/5
5,8	4,0	11,2	104	180/20/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом

Рецептура №

142

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо-говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Капуста белокочанная	38	30	45	36
Картофель	24	18	29	22
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	7	6	8	7
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Вода питьевая	120	120	144	144
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/20		180/20

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-12 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные с томатным пюре морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют сушеную зелень, соль. Щи варят на медленном огне. Щи отпускают с мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:**

В жидкой части щей - капуста, морковь и лук репчатый нарезанные соломкой. На поверхности блески жира, кусочки мяса, зелень

Цвет:

Бульона - светло-желтый; жира - оранжевый

Вкус:

Мясного бульона с овощами, умеренно солёный

Запах:

Мясных экстрактивных веществ в сочетании с овощами

Консистенция:

Капусты - слегка упругая; мяса, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	4,0	4,7	77	150/20
6,3	4,3	5,6	86	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с клецками с курицей

Рецептура № 155; 548

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	45	39	45	39
или Филе куриное	25	24	25	24
или Филе из грудки индейки	25	24	25	24
Масса отварной мякоти без кожи		15		15
Картофель	40	30	48	36
Лук репчатый	7	6	8	7
Морковь	7,5	6	8,8	7
Масло растительное	3	3	4	4
Бульон	128	128	153	153
Клѐчки №548-2004				
Мука пшеничная	5	5	8	8
Масло сливочное	0,5	0,5	0,7	0,7
Яйца	1,3	1,3	2	2
Соль	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода питьевая	8	8	10	10
Масса готовых клѐчек		15		20
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/15		180/15	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур или филе куриное (или индейки), доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают кубиками. Обработанные, нарезанные кубиком морковь, лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. В кипящую воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют, припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сушеную зелень и соль. Клѐчки варят отдельно в небольшом количестве подсоленной воды небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клѐчки и отварную птицу. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление клѐчек: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, затем охлаждают, добавляют яйца в три приѐма, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кусочки, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят при слабом кипении 5-7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Органолептические показатели

Внешний вид: Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки. Клецки сохранившие форму, не разварены. На поверхности клёчки, кусочки птицы и зелень

Цвет: Бульон светло - кремовый; овощей - натуральный, свойственный им в вареном виде

Вкус: Куриного бульона, овощей, умеренно соленый

Запах: Куриного бульона, овощей

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая; клёчки - проварены; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,9	3,8	8,7	85	150/15
5,4	5,3	9,2	106	180/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп - пюре из капусты с мясом

Рецептура № 1.35

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Капуста цветная свежемороженая	58	55	68	65
или Капуста свежая белокочанная	69	55	81	65
Морковь	3,8	3	6,3	5
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Молоко питьевое	45	45	55	55
Яйцо	3	3	4	4
Сливки или сметана 10%	6	6	7	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	120	120	144	144
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/20		180/20	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Цветную капусту (без предварительного размораживания) или обработанную капусту белокочанную отваривают в бульоне до готовности и протирают вместе с припущенной мелко нарезанной морковью. Из части горячего молока и яиц приготавливают яично-молочную смесь. Из подсушенной муки и второй половины молока приготавливают белый соус (муку пшеничную слегка подсушивают, разводят небольшим количеством молока, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин). В бульон с протертыми овощами добавляют молочный соус, соль, доводят до кипения, заправляют яично-молочной и сливочно-масленной смесью (для ее приготовления к маслу сливочному растопленному добавляют сливки или сметану (доведенные до кипения) с температурой 60-70°C, смесь перемешивают), после чего в суп кладут сушеную зелень и доводят до кипения. Отпускают суп-пюре с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса, без поверхностных пленок

Цвет: Кремовый

Вкус: Нежный, сливочный, отварных овощей в сочетании с отварным мясом, в меру соленый

Запах: Овощей, отварного мяса со сливочным ароматом

Консистенция: Нежная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,2	5,6	6,0	99	150/20
6,7	6,6	6,4	112	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп - пюре из картофеля с курицей

Рецептура № 159

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	45	39	54	47
или Филе куриное	25	24	30	29
или Филе грудки индейки	25	24	30	29
Масса отварной мякоти птицы		15		18
Картофель	133	100	160	120
Морковь	6,3	5	7,5	6
Мука пшеничная	3	3	3,6	3,6
Масло сливочное	3	3	4	4
Молоко питьевое	53	53	64	64
Бульон	114	114	137	137
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/15		180/15	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или филе курицы или индейки), доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют *на мякоть без кожи* и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 мин. Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, добавляют припущенную с маслом морковь, припущенный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой, добавляют соль и проваривают. Готовый суп заправляют смесью молока кипяченного с температурой 60-70°C и сливочного масла, доводят до кипения при помешивании. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса, без поверхностных пленок

Цвет: Кремовый

Вкус: Нежный, сливочный, в меру соленый

Запах: Куриного бульона и овощей, в сочетании с ароматом сливочного масла

Консистенция: Нежная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,7	3,8	14,9	109	150/15
3,7	4,7	17,1	126	180/15

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Суп - пюре из птицы

Рецептура № 173

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1категории	45	39	54	47
или Филе куриное	25	24	30	29
или Филе грудки индейки	25	24	30	29
Масса отварной мякоти птицы		15		18
Морковь	6,3	5	7,5	6
Лук репчатый	6	5	7	6
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Молоко питьевое	23	23	28	28
Яйцо	2	2	3	3
Бульон	120	120	144	144
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150		180	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или филе курицы или индейки), доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи. Для гарнира часть филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. Обработанные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды до готовности 10-15 мин, затем всё протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом (муку пшеничную слегка подсушивают, разводят небольшим количеством воды, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин), разводят бульоном, добавляют соль и сушеную зелень, проваривают. Готовый суп заправляют смесью, состоящей из молока и масла сливочного (для ее приготовления к маслу сливочному растопленному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70°C) и льезоном, после чего суп перемешивают и доводят до кипения. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса, без поверхностных пленок

Цвет: Кремовый

Вкус: Нежный, сливочный, в меру соленый

Запах: Куриного бульона и овощей, в сочетании с ароматом сливочного масла

Консистенция: Нежная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,9	4,5	11,5	102	150
4,5	5,1	15,5	126	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп - пюре из разных овощей с мясом

Рецептура № 168

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	44	32
или Мясо говядина жилованное, замороженное в блоках	38	32	38	32
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32	32	32
Масса отварного мяса		20		20
Картофель	32	24	37	28
Морковь	11	9	14	11
Капуста свежая белокочанная	16	13	19	15
Лук репчатый	7	6	8	7
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масло сливочное	3	3	4	4
Молоко питьевое	23	23	28	28
Вода питьевая	114	114	137	137
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/20		180/20	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанный лук репчатый шинкуют и припускают, остальные очищенные овощи мелко нарезают и припускают по отдельности в небольшом количестве воды до готовности 10-15 мин. За 5 мин до окончания припускания овощей к ним добавляют припущенный лук репчатый, затем все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом (муку пшеничную слегка подсушивают, разводят небольшим количеством воды, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 мин), разводят водой, добавляют соль, сушеную зелень и проваривают. Готовый суп заправляют смесью, состоящей из молока и масла сливочного. Для ее приготовления к маслу сливочному растопленному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70°C, смесь перемешивают и вводят в суп - пюре, после чего суп доводят до кипения. Отпускают суп-пюре с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса, без поверхностных пленок.

Цвет: Кремовый

Вкус: Нежный, отварных овощей в сочетании с отварным мясом, в меру соленый

Запах: Овощей, в сочетании с ароматом сливочного масла

Консистенция: Нежная, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,8	3,1	8,0	75	150/20
5,9	3,9	9,6	97	180/20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп молочный с макаронными изделиями

Рецептура № 165

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	105	105	140	140
Вода питьевая	45	45	60	60
Макаронные изделия	12	12	16	16
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Сахар	1,2	1,2	1,6	1,6
Выход готового блюда		150		200

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в подсоленной воде до полуготовности (макароны - 10-15 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь воды и молока, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности (макароны - 10-15 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин) при слабом кипении. За 5 минут до окончания варки кладут соль, сахар и растопленное масло сливочное. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму, на поверхности блестки масла сливочного

Цвет: Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый

Вкус: Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла

Запах: Молочно - мучнистый

Консистенция: В меру вязкая, макаронные изделия мягкие, но упругие

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	4,7	17,0	128	150
5,7	5,9	19,0	152	200

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Уха рыбацкая

Рецептура № 30/2

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша или кета потрошённая с головой	86	60	86	60
или Горбуша или кета неразделанная	103	60	103	60
или Минтай потрошенный обезглавленный	84	62	84	62
или Лосось неразделанный	108	63	108	63
Картофель	96	72	113	85
Лук репчатый	12	10	14	12
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	105	105	126	126
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		150/50		180/50

Технология приготовления

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. В кипящий бульон закладывают очищенные картофель нарезанный кубиками, лук нарезанный мелким кубиком и варят до готовности. За 15 мин до окончания варки кладут подготовленные куски рыбы сырой разделанной на **филе с кожей без костей**, заправляют солью и доводят до готовности. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное и сушеную зелень. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, лук сохранили форму нарезки. В плотной части ухи порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира, зелень

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Рыбный в сочетании с овощами, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	5,2	12,6	118	150/50
5,9	6,2	15,1	140	180/50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Уха с крупой

Рецептура № 152

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет		с 3 до 7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша или кета потрошённая с головой	86	60	86	60
или Горбуша или кета неразделанная	103	60	103	60
или Минтай потрошенный обезглавленный	84	62	84	62
или Лосось неразделанный	108	63	108	63
Крупа рисовая или пшено	5	5	6	6
Картофель	60	45	73	55
Лук репчатый	7	6	8	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон	128	128	154	154
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	150/50		180/50	

Технология приготовления

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. Обработанные: картофель нарезают - кубиками, лук репчатый - мелкими кубиками. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу перловую (сваренную до полуготовности), картофель, лук репчатый и варят до готовности. За 15 мин до окончания варки кладут подготовленные куски рыбы сырой разделанной на **филе с кожей без костей**, заправляют солью и доводят до готовности. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное и сушеную зелень. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, лук сохранили форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся. В плотной части ухи порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира, зелень

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Рыбный в сочетании с крупой и овощами, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,9	5,9	8,9	124	150/50
11,7	7,4	10,1	154	180/50

Блюда из круп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша рисовая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	30	30	23	23
Молоко питьевое	190	190	143	143
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,9	0,9
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранный и промытый рис, соль, сахар и варят в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Белый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,4	7,2	27,0	198	200
4,8	5,4	20,3	156	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Каша молочная ассорти (пшенично- кукурузная)**

Рецептура № 19/4 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	11	11
Крупа кукурузная	15	15	11	11
Молоко питьевое	102	102	77	77
Вода питьевая	70	70	53	53
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности (пшеничную 5-7 минут, кукурузную 10-15 минут), закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму**Цвет:** Пестрый**Вкус:** В меру сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом сливочным**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,0	6,0	22,5	168	200
4,8	5,2	18,6	140	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша "5 злаков" жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30	18	18
Молоко питьевое	183	183	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму, на поверхности растопленное масло сливочное

Цвет: Светло - серый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Крупы в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,1	26,0	179	200
4,5	5,8	16,9	138	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша гречневая вязкая

Рецептура № 248

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	50	50	38	38
Молоко питьевое	125	125	95	95
Вода питьевая	50	50	38	38
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящую смесь молока и воды всыпают перебранную и промытую гречневую крупу и варят помешивая при слабом кипении в течение 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар и варят кашу до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные**Цвет:** От светло - коричневого до коричневого**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши гречневой в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,0	7,1	31,1	212	200
4,5	5,9	24,3	168	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая**

Рецептура № 311 _____ колонка _____

По сборнику рецептур _____
блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	18	18
Молоко питьевое	182	182	138	138
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают подготовленные овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении 10-15 минут до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зерна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Белый с сероватым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,5	7,7	26,0	203	200
6,3	6,2	19,5	159	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша кукурузная жидкая

Рецептура № 311

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа кукурузная	25	25	18	18
Молоко питьевое	187	187	140	140
Соль	1	1	0,7	0,7
Сахар	3	3	2	2
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Кукурузную крупу всыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят на слабом огне, при непрерывном помешивании варят в течение 20-30 минут и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Светло - кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкуса сливочного масла**Запах:** Кукурузной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	5,9	27,0	183	200
4,1	4,4	20,3	137	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша "Дружба"

Рецептура № 260

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	17	17	12	12
Крупа пшеничная	12	12	9	9
Молоко питьевое	182	182	135	135
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие**Цвет:** Белый с кремовым оттенком**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,5	6,7	24,5	180	200
4,7	4,9	22,2	152	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша пшённая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшённая	25	25	18	18
Молоко питьевое	185	185	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10 мин. После чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят кашу до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся**Цвет:** Желтоватый**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,6	7,4	23,7	188	200
3,5	5,4	19,5	141	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша манная жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	20	20	15	15
Молоко питьевое	190	190	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 мин до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса**Цвет:** Белый или светло-кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши манной в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	7,1	28,0	196	200
3,9	5,3	22,8	155	150

**Блюда
из яиц и творога**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яичная кашка натуральная

Рецептура № 279

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	85	85	81	81
Молоко питьевое	42	42	40	40
Масло сливочное	4	4	4	4
Выход готовой кашки		110		105

Технология приготовления

К яйцам добавляют молоко, соль, масло сливочное и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите не более 15 мин. Подают кашку в небольших мисочках или глубоких блюдцах в натуральном виде. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Желтая яичная кашка выложена в мисочку или глубокое блюдце

Цвет: Светло - жёлтый

Вкус: Свежих яиц, умеренно солёный, нежный, приятный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,3	10,1	1,5	138	105
11,0	11,2	1,7	152	110

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Запеканка из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 313

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	144	143	107	106
Мука пшеничная	12	12	9	9
или Крупа манная	11	11	8	8
Вода питьевая для каши	36	36	27	27
Яйца	12	12	10	10
Сахар	6	6	3,3	3,3
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сметана	6	6	4,4	4,4
Сухари	6	6	4,4	4,4
Масло сливочное для смазки листа		4	3,3	3,3
Масса готовой запеканки		150		110
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
Выход готового блюда		180		140

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запеченного творога со сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,9	7,2	9,5	138	140
12,7	9,2	15,9	197	180

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Горошек зеленый консервированный

Рецептура № 101

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горошек зеленый консервированный	92	60		
Выход готового блюда		60		

Технология приготовления

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Горошек сохранили форму

Цвет: Зеленый

Вкус: Консервированного горошка

Запах: Консервированного горошка

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,9	0,1	4,7	31

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Омлет натуральный

Рецептура № 340

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	84	84	80	80
Молоко питьевое	32	32	30	30
Масса омлетной массы		116		110
Масло растительное	1	1	1	1
Выход готового блюда		110		105

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый

Вкус: Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,2	9,9	1,4	136	105
10,7	10,6	1,5	144	110

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кукуруза консервированная

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	117	70	100	60
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и кукурузу охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Кукуруза сохранили форму**Цвет:** Желтый**Вкус:** Консервированной кукурузы**Запах:** Консервированной кукурузы**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	0,2	4,4	24	70
0,9	0,2	4,1	22	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суфле творожное

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	111	110	84	83
Сметана	11	11	8	8
Яйца	11	11	8	8
Сахар	5	5	3	3
Мука пшеничная	10	10	8	8
или Крупа манная	9	9	7	7
Масса полуфабриката		145		108
Масло сливочное для смазки листа		3	2,5	2,5
Выход готового блюда		130		100

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную или крупу манную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем 30-40 мм и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Суфле запеченное на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с соусом молочным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью политы соусом молочным

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,9	6,2	20,1	184	130
7,8	4,5	14,1	128	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Соус молочный сладкий**

Рецептура № 440 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	50	50	40	40
Масло сливочное	2	2	1,6	1,6
Мука пшеничная	2	2	1,6	1,6
Сахар	5	5	4	4
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход готового блюда		50		40

Технология приготовления

Муку подсушивают на сковороде без масла, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Горячим молоком разводят подсушенную и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют сахаром, ванилином и еще раз доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью**Цвет:** Кремовый**Вкус:** Нежный, сладкий**Запах:** Кипяченого молока с ароматом ванилина**Консистенция:** Полужидкая, эластичная, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	2,7	6,9	57	50
0,9	2,1	4,5	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным**

Рецептура № 323 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	87	85	72	70
Морковь	34	27	29	23
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Крупа манная	7	7	6,5	6,5
Яйца	5	5	4	4
Сахар	5	5	4	4
Мука пшеничная	15	15	12,5	12,5
Масса полуфабриката 2 шт./ 68г		136	2 шт./ 56г	112
Масло растительное для смазки листа		3	2,5	2,5
Масса готовых сырников 2 шт./ 60г		120	2 шт./50г	100
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на терке и припускают до размягчения в небольшом количестве воды (10% к массе нетто моркови) с добавлением масла сливочного. Затем всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 10-15 мин. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, яйцами, сахаром и 2/3 частями муки. Полученную массу дозируют, формируют по 2 шт. на порцию, панируют в оставшейся муке. Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течении 8-10 мин с каждой стороны. Подают сырники со сгущенным молоком с сахаром. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сырники круглые, приплюснутые; поверхность без трещин, поданы со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - розовый

Вкус: Сладкий, свойственный творогу, с привкусом моркови без излишней кислотности

Запах: Запеченного творога и сгущенного молока

Консистенция: Сочные, рыхлые, без комочков не промешанных продуктов

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,8	5,5	22,7	184	150
8,9	4,8	19,9	158	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным**

Рецептура № 321

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	112	110	93	92
Крупа манная	15	15	12	12
Яйца	5	5	4,5	4,5
Сахар	5	5	4	4
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная	8	8	7	7
Сметана	5	5	5	5
Масса полуфабриката		146		123
Масло сливочное для смазки листа		3	2,5	2,5
Масса готовых сырников (2 шт. по 60г)		120	2шт./50г	100
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

В протёртый творог добавляют манную крупу, яйца, сахар, ванилин, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке (1/2 нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 2 шт. на порцию. Сырники укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 200-250 °С в течении 15-20 мин до образования корочки и готовности. Подают сырники со сгущённым молоком с сахаром. Температура подачи 60-65°С. Не ставить емкости с сырниками в неразогретый предварительно духовой шкаф. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сырники круглые, приплюснутые; поверхность без трещин, поданы со сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: Сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности

Запах: Запечённого творога в сочетании с молоком сгущенным

Консистенция: Нежная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,9	4,2	25,0	173	130
9,5	5,2	32,0	213	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яйцо вареное

Рецептура № 300

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия			1 шт.	

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,6	0,3	63