

**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.**

Часть 2

Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень, 2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кисель из свежих ягод

Рецептура № 505

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
Брусника свежемороженая	25	24	21	20
Сахар	10	10	8	8
Мука картофельная (крахмал)	6	6	5	5
Вода питьевая	178	178	148	148
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Замороженные ягоды оттаивают. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

Цвет: Ягод, из которых изготовлен кисель

Вкус: Кисло-сладкий с привкусом ягод

Запах: Ягод, из которых изготовлен кисель

Консистенция: Киселя средней густоты, слегка желеобразная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,2	14,1	59	180
0,2	0,1	12,2	51	150

Вторые блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Кисломолочный напиток
для детского питания в ассортименте**

Рецептура № 698

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		
Кефир	155	150		
или Ацидофилин	162	150		
или Простокваша	158	150		
или Ряженка	155	150		
или Снежок	154	150		
или Йогурт питьевой	155	150		
Выход готового блюда		150		

Технология приготовления

Потребительскую тару обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные напитки перед подачей выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации 15+ 2°С, но не более одного часа. Подготовленный кисломолочный напиток наливают непосредственно из потребительской тары в стаканы.

Напитки кисломолочные в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку

Цвет: Белого цвета, ряженка слегка кремовый, йогурт в зависимости от наполнителя

Вкус: Не допускается излишне кислый вкус

Запах: Соответствует кисломолочному напитку

Консистенция: Жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,7	3,5	9,7	81
2,7	3,3	2,7	51
2,7	3,7	2,4	54
2,7	3,5	5,7	65
2,7	2,9	2,4	47
3,7	1,5	4,7	47

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Печень, тушеная с овощами

Рецептура № 439

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	90	75	71	59
Масло растительное	5	5	4	4
Лук репчатый	14	12	12	10
Масса тушеной печени с луком		50		40
Морковь	50	40	38	30
Томатное пюре	7	7	5	5
Мука пшеничная	1,6	1,6	1,2	1,2
Вода питьевая	14	14	10	10
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленный очищенный лук репчатый мелко шинкуют кубиком, припускают вместе с печенью в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Обработанную, мелко нарезанную морковь, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, добавляют томатную пасту и продолжают припускание еще 5-7 мин, затем заправляют подсушенной мукой, разведенной водой и доводят до кипения. Печень и припущенные овощи соединяют, солят и тушат до готовности 10-15 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зачищенная печень аккуратно нарезана ломтиками и потушена с овощами

Цвет: Поверхности – темно – коричневый, в разрезе – коричневый

Вкус: Тушеной печени в сочетании с овощами

Запах: Тушеной печени и овощей

Консистенция: Печени и овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,7	8,9	3,6	121	60
11,2	12,1	4,0	170	80

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Кисломолочный напиток для детского питания в ассортименте

Рецептура № 698

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		
Кефир	186	180		
или Ацидофилин	194	180		
или Простокваша	190	180		
или Ряженка	186	180		
или Снежок	185	180		
или Йогурт питьевой	186	180		
Выход готового блюда		180		

Технология приготовления

Потребительскую тару обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные напитки перед подачей выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации 15+ 2°С, но не более одного часа. Подготовленный кисломолочный напиток наливают непосредственно из потребительской тары в стаканы.

Напитки кисломолочные в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку

Цвет: Белого цвета, ряженка слегка кремовый, йогурт в зависимости от наполнителя

Вкус: Не допускается излишне кислый вкус

Запах: Соответствует кисломолочному напитку

Консистенция: Жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	4,5	6,9	81
3,2	4,5	2,9	65

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Говядина, тушеная с капустой

Рецептура № 440

колонка

По сборнику рецептов

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
Говядина 1 категории	86	63	67	49
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	74	63	58	49
или Гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63	49	49
Масса отварного мяса		40		30
Капуста белокочанная свежая	250	200	188	150
Морковь	33	26	25	20
Лук репчатый	12	10	10	8
Томатное пюре	2	2	2	2
Мука пшеничная	1,7	1,7	1,7	1,7
Масло растительное	8	8	6	6
Масса капусты тушёной		160		120
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Подготовленное мясо отваривают, охлаждают и нарезают по 2-3 кусочка на порцию. Затем мясо соединяют с тушеной капустой и тушат до готовности. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, припущенное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения. Отпускают мясо вместе с соусом и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и капуста сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса и овощей – светло – коричневый

Вкус: Нежный, тушеной капусты и мяса

Запах: Тушёного мяса в сочетании с тушеной капустой и овощами

Консистенция: Мяса – сочная, мягкая; капусты – слегка упругая, не допускается хруст при разжевывании

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,2	16,9	16,3	258	200
8,6	13,5	14,2	213	150

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Биточки рубленные из птицы припущенные**

Рецептура № 498 _____ 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
Филе куриное промышленного производства	61	58	53	50
или Филе грудки индейки	61	58	53	50
Хлеб пшеничный	15	15	13	13
Молоко питьевое	10	10	7	7
Лук репчатый	12	10	10	8
Яйцо	6	6	5	5
Масса полуфабриката		97		81
Масло растительное для смазки листа		2		2
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Подготовленное **филе куриное или индейки** нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют лук репчатый и пропускают через мясорубку. В массу кладут яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Биточки укладывают в функциональную емкость смазанную маслом растительным, заливают наполовину водой и припускают под крышкой 15-20 мин до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин

Цвет: Светло-серый

Вкус: Припущенного мяса птицы, умеренно солёный

Запах: Припущенного мяса птицы

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,9	8,5	5,9	136	70
6,8	7,3	4,5	111	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом**Рецептура № 372; 601 **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

По сборнику рецептур блюд 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
Говядина 1 категории	82	60	65	48
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	71	60	57	48
Крупа рисовая	8	8	6	6
Масса отварного риса		21		17
Лук репчатый	7	6	8	7
Яйца	5	5	4	4
Масло сливочное	5	5	4	4
Капуста белокочанная свежая	113	90	90	72
Масса отварной капусты		84		67
Масса полуфабриката	2шт./90г	180	2шт./74г	148
Масло растительное для смазки листа		2		2
Масса готовых голубцов	2шт./75г	150	2шт./60г	120
Соус сметанный с томатом №601-2004		50		30
Сметана	20	20	12,5	12,5
Мука пшеничная	3,5	3,5	2,3	2,3
Томатное пюре	5	5	3	3
Вода питьевая	30	30	17,5	17,5
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Подготовленный репчатый лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо и соль, хорошо вымешивают и формируют овальные колбаски по 2 шт. на порцию. Голубцы укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности в течение 30-40 мин при температуре 250°C. Отпускают голубцы с соусом сметанным с томатом, в котором они запекались. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: соус сметанный: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Голубцы овальной формы, с гладкой поверхностью, запечены с соусом сметанным с томатом

Цвет: Голубцов - серый; соуса - светло - красный

Вкус: Тушёной свежей капусты, мяса в сочетании с соусом сметанным с томатом

Запах: Тушёной свежей капусты и мяса с ароматом соуса сметанного с томатом

Консистенция: Капуста мягкая, фарш сочный; соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,3	15,9	16,1	269	200
10,5	11,1	13,5	196	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Котлета полтавская из говядины запеченная
с соусом сметанным с томатом**

Рецептура № 427; 601

колонка

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

По сборнику рецептов 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
Говядина 1 категории	126	93	95	70
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	110	93	83	70
Вода питьевая	8	8	6	6
Чеснок	0,4	0,3	0,5	0,4
Яйца	5	5	4	4
Сухари пшеничные	8	8	6	6
Масса полуфабриката		112		84
Масло растительное	3	3	3	3
Масса готовых изделий		80		60
Соус сметанный с томатом №601-2004		30		30
Сметана	12,5	12,5	12,5	12,5
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Вода питьевая	17,5	17,5	17,5	17,5
Томатное пюре	3	3	3	3
Выход готового блюда		80/30		60/30

Технология приготовления

Говядину пропускают два раза через мясорубку, добавляют измельченный чеснок, воду, соль, яйцо и перемешивают. Из подготовленной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают при температуре 250-280°C в течение 10-15 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Подают изделия с соусом сметанным с томатом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: соус сметанный: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыты румяной корочкой и поданы с соусом

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок. Соуса - светло - красный

Вкус: Запеченного мяса в сочетании с соусом, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях с легким ароматом чеснока и соуса

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса и сухожилий. Соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,1	8,2	5,9	126	60/30
11,1	11,8	6,9	178	80/30

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Котлеты по-хлыновски

Рецептура № 454

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
Говядина 1 категории	78	57	58	43
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	67	57	51	43
или Фарш промышленного производства	57	57	43	43
Картофель	23	17	17	13
Лук репчатый	12	10	10	8,4
Яйцо	10	10	8	8
Сухари пшеничные	8	8	6	6
Масса полуфабриката		100		76
Масло растительное для смазки листа		3,4		2,4
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца и соль, тщательно перемешивают и формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в сухарях, укладывают на противень предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса с привкусом картофеля, умеренно соленый

Запах: Запеченного мяса, запанированного в сухарях

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,8	10,1	11,2	171	80
6,2	8,8	8,4	137	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Компот из изюма

Рецептура № 638

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
Изюм	15	15	12	12
Вода питьевая	199	199	165	165
Сахар	5	5	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин, затем охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	14,1	58	180
0,2	0,0	12,8	52	150

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Гуляш

Рецептура № 437

колонка

По сборнику рецептов

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
Говядина 1 категории	87	64	67	49
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	76	64	58	49
или Гуляш полуфабрикат промышленного производства	64	64	49	49
Масса отварного мяса		40		30
Масло растительное	4	4	3	3
Лук репчатый	10	8	10	8
Томатное пюре	4	4	4	4
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса соуса		30		30
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Крупные куски мяса отваривают до полуготовности, охлаждают, бульон сливают (мясной бульон используют для приготовления супа). Мясо нарезают кубиками по 15-20г, заливают горячей водой, тушат с добавлением припущенного томатного пюре с репчатым луком в закрытой посуде около часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°С бульоном (оставшимся от тушения), проваривают соус 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками и стужено с луком

Цвет: Мяса светло-коричневый

Вкус: Тушёного мяса в томатном соусе, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с луком

Консистенция: Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,2	9,3	2,1	133	70
6,7	7,0	1,9	97	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Мясной сырок

Рецептура № 2.7

колонка

По картотеке блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1, 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
Говядина 1 категории	78	57	56	41
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	67	57	48	41
Лук репчатый	7	6	5	4
Хлеб пшеничный	6	6	4	4
Молоко питьевое	8	8	6	6
Яйцо	4	4	3	3
Сыр внутрь изделия	5,1	5	2,1	2
Сыр на поверхность для запекания	3,1	3	1,1	1
Масса полуфабриката		84		58
Масло растительное для смазки листа		2		1,5
Выход готового блюда		70		50

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют лук репчатый, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу вводят яйцо и натертый на терке сыр - часть закладки. Массу хорошо перемешивают и выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, затем достают, посыпают тертым сыром и запекают в течение 3-5 мин до золотистой корочки. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, на поверхности запеченный сыр

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок. Поверхность золотистая

Вкус: Запеченного мяса с привкусом сыра, умеренно соленый

Запах: Запеченного мяса, с приятным сырным ароматом

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,8	7,3	12,1	153	70
8,5	5,5	4,0	100	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Кисломолочный напиток
для детского питания в ассортименте**

Рецептура № 698

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		
Кефир	207	200		
или Ацидофилин	216	200		
или Простокваша	211	200		
или Ряженка	206	200		
или Снежок	205	200		
или Йогурт питьевой	207	200		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Потребительскую тару обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные напитки перед подачей выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации 15+ 2°C, но не более одного часа. Подготовленный кисломолочный напиток наливают непосредственно из потребительской тары в стаканы.

Напитки кисломолочные в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку**Цвет:** Белого цвета, ряженка слегка кремовый, йогурт в зависимости от наполнителя**Вкус:** Не допускается излишне кислый вкус**Запах:** Соответствует кисломолочному напитку**Консистенция:** Жидкая, однородная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,6	5,0	7,7	90
3,6	5	15,1	120
3,6	6,7	13,7	130
2,9	4,5	18,8	127
3,6	6,4	10,5	114
3,6	5,0	12,0	107
5,1	7,3	7,7	117
5	3,3	14	106
7,1	3,3	14	114

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Котлета рыбная натуральная, запеченная

Рецептура № 9/7

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
Горбуша или кета потрошённая с головой	128	85	93	62
или Горбуша или кета неразделанная	155	85	113	62
или Минтай потрошенный обезглавленный	115	85	84	62
Лук репчатый	6	5	5	4
Яйца	16	16	12	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката		108		80
Масло растительное для смазки листа		3		2,5
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай) или филе без кожи и костей (горбуша, кета)**, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. В котлетную массу добавляют яйцо, соль, все тщательно перемешивают и выбивают. Котлетную массу формируют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,2	12,2	6,1	175	80
7,5	7,2	5,6	117	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи тушеные с мясом отварным

Рецептура №

301

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
Говядина 1 категории	86	63	67	49
или Гуляш-полуфабрикат	63	63	49	49
или Мясо-говядина	74	63	58	49
Масса отварного мяса		40		30
Картофель	20	15	16	12
Капуста белокочанная	88	70	69	55
или Кабачки свежие	104	70	82	55
Морковь	50	40	41	33
Лук репчатый	18	15	12	10
Горошек консервированный	31	20	23	15
или Перец свежий	27	20	20	15
Масло растительное	8	8	4	4
Масса тушеных овощей		160		120
Соус		35		28
Мука пшеничная	3,5	3,5	2,8	2,8
Масло сливочное	3	3	2,4	2,4
Томатное пюре	3	3	2,4	2,4
Морковь	5	4	3,8	3
Лук репчатый	4,8	4	3,6	3
Сахар	0,6	0,6	0,5	0,5
Бульон мясной	23	23	19	19
Выход готового блюда		200		150

* - При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пенку, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают, нарезают по 2 кусочка на порцию. Подготовленные очищенные лук репчатый, морковь мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Очищенный сырой картофель нарезают кубиками, капусту белокочанную шашками (или кабачки дольками или кубиками). Из муки пшеничной подсушенной и воды готовят соус. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают припускание еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Нарезанное на порции мясо вареное укладывают в посуду, добавляют нарезанный картофель, горошек зеленый (или перец свежий нарезанный соломкой), капусту (или кабачки), припущенные овощи, соль, заливают соусом, перемешивают, тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 30-40 мин. до готовности. Отпускают вместе с мясом, с овощами и соусом, в котором готовилось блюдо. Температура подачи 60 - 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

Цвет: Близкий свежим овощам, соуса - тёмно-красный

Вкус: Умеренно солёный, со сладковатым привкусом моркови

Запах: Овощей, мяса, соуса

Консистенция: Овощи - плотные, сочные, мяса - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,7	11,2	29,0	260	200
8,8	7,3	24,2	198	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Печень говяжья по - строгановски

Рецептура № 431

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
Печень говяжья	90	75	71	59
Масло растительное	5	5	4	4
Масса готовой печени		50		40
Соус сметанный:				
Мука пшеничная	2	2	1,4	1,4
Вода питьевая	20	20	14	14
Сметана	10	10	7	7
Масса соуса		30		20
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков говяжью печень нарезают брусочками, посыпают солью, слегка прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу, затем заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, охлаждают до 60-70°C, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Затем белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, залита сметанным соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Печени - в меру солёный; соуса - сметанный

Запах: Печени с соусом сметанным

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	10,4	2,9	150	80
6,7	8,9	1,6	113	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Компот из свежих яблок

Рецептура № 631

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
Яблоки	40	35	34	30
Вода питьевая	167	167	139	139
Сахар	10	10	8	8
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Подают охлажденным. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками

Цвет: Свойственный данному виду фруктов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду фруктов

Консистенция: Мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,1	18,0	73	180
0,1	0,1	15,0	61	150

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Шницель рыбный натуральный

Рецептура № 391

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
Горбуша или кета потрошённая с головой	104	69	78	52
или Горбуша или кета неразделанная	126	69	95	52
или Минтай потрошенный обезглавленный	93	69	70	52
Лук репчатый	20	17	15	13
Яйца	5	5	4	4
Сухари пшеничные	9	9	7	7
Масса полуфабриката		98		74
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай)** или **филе без кожи и костей (горбуша, кета)**, нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В подготовленную массу добавляют яйцо, соль и тщательно перемешивают и формируют изделия плоскооальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Шницели запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия правильной формы, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой.

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: розовый (горбуша, кета) или серый (минтай)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,5	5,3	8,1	114	80
6,2	4,6	7,5	96	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Печень, тушенная в соусе

Рецептура № 401

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
Печень говяжья	71	59	56	46
Мука пшеничная	3	3	1,5	1,5
Масса полуфабриката		62		48
Масло растительное	4	4	3	3
Масса тушеной печени		40		30
Соус сметанно-томатный		40		30
Сметана	10	10	7,5	7,5
Томатное пюре	4	4	3	3
Мука пшеничная	2	2	1,2	1,2
Вода питьевая	30	30	22,5	22,5
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков печень нарезают брусочками, посыпают солью, панируют в муке и прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу 5-10 мин. Затем печень заливают сметанно-томатным соусом и тушат при слабом кипении в течение 15-20 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса сметанного: соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, стужена с соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - светло-красный

Вкус: Тушеной печени в сочетании с соусом

Запах: Тушеной печени с ароматом соуса

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,1	8,8	7,7	150	80
6,4	8,2	4,0	115	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рыба припущенная, в сметане

Рецептура № 338

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
Горбуша или кета потрошённая с головой	120	80	90	60
или Горбуша или кета неразделанная	146	80	109	60
или Минтай потрошенный обезглавленный	112	83	84	62
Масса припущенной рыбы		65		50
Сметана	20	20	15	15
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Мука пшеничная	2	2	1,5	1,5
Масса готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша, кета)** и **кожей без костей (минтай)**, нарезают на порционные кусочки, припускают в небольшом количестве воды (вода должна слегка покрывать нижнюю часть рыбы) в течение 10 - 12 мин. Муку слегка подсушивают на сковороде без масла, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Затем вводят сметану перемешанную с растопленным сливочным маслом. Доводят до кипения, заправляют солью и еще раз доводят до кипения. Получившейся сметанной смесью заливают рыбу и припускают при слабом нагреве в течение 10 мин до готовности. Рыбу подают поливая сметанной смесью. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Порционные кусочки рыбы уложены на тарелку, на поверхности сметана**Цвет:** Сметаны - кремовый; рыбы розовый (горбуша, кета) или серый (минтай)**Вкус:** Рыбный с сливочным привкусом, в меру соленый, приятный**Запах:** Рыбы припущенной с ароматом сметаны**Консистенция:** Нежная, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,9	7,3	2,5	123	80
8,9	5,5	1,5	91	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Компот из кураги

Рецептура № 638

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
Курага	18	18	12	12
Вода питьевая	196	196	165	165
Сахар	5	5	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленную курагу моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёной кураги

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,0	17,1	70	180
0,3	0,0	14,3	58	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Рыба запеченная**

Рецептура № 377

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
Горбуша или кета потрошёная с головой	137	96	103	72
или Минтай потрошённый обезглавленный	120	89	90	67
или Горбуша или кета неразделанная	165	96	124	72
Сухари пшеничные	8	8	6	6
Масло растительное	2	2	1,5	1,5
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют **на филе с кожей без костей**, нарезают на куски, посыпают солью, панируют в сухарях, укладывают на разогретый с маслом растительным противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Рыба запечена равномерно**Цвет:** Корочки - золотистый, мякоти - в зависимости от вида рыбы: розовый (горбуша, кета) или серый (минтай)**Вкус:** Запеченной рыбы**Запах:** Рыбы в запеченном виде**Консистенция:** Мягкая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,9	5,5	5,8	108	60
16,0	6,1	7,3	148	80

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суфле из печени

Рецептура № 35/8

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
Печень говяжья	106	88	79	66
Масса отварной печени		60		45
Яйцо	16	16	15	15
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Соус молочный		24		15
Молоко питьевое	24	24	15	15
Мука пшеничная	2	2	1,3	1,3
Масло сливочное	2	2	1,3	1,3
Масло сливочное для смазки емкости		4		2
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Печень зачищают от желчных протоков и пленок, варят до полуготовности и измельчают через мясорубку. В массу вводят густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции. Температура подачи 60-65°С.

Приготовление соуса: Муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу (без масла) до светло - желтого цвета, охлаждают до 50°С, разводят горячим кипяченным молоком и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 минут. Затем в соус добавляют соль, процеживают и заправляют маслом сливочным, затем доводят до кипения и выдерживают при легком кипении 3 - 5 минут. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Суфле нарезано на порционные куски. Поверхность без трещин

Цвет: Серовато-коричневый

Вкус: Характерный изделию из печени в сочетании с соусом молочным

Запах: Характерный изделию из печени

Консистенция: Пышная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,1	8,8	2,2	128	80
7,6	6,6	1,7	97	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из смеси сухофруктов

Рецептура № 508

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
Сухофрукты	15	15	12	12
Вода питьевая	193	193	163	163
Сахар	8	8	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	15,2	62	180
0,2	0,0	12,7	52	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Соус молочный

Рецептура № 435

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		
Молоко питьевое	30	30		
Масло сливочное	1,5	1,5		
Мука пшеничная	1,5	1,5		
Выход готового блюда		30		

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 мин, процеживают, заправляют солью 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, умеренно соленый**Запах:** Кипяченого молока**Консистенция:** Полужидкая, эластичная, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,00	2,10	2,60	34

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Тефтели, запеченные в соусе томатном с овощами

Рецептура № 388; 454

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
Свинина мясная	50	43	37	32
или Говядина 1 категории	58	43	44	32
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	51	43	38	32
Яйца	3	3	2	2
Хлеб пшеничный	8	8	6	6
Молоко питьевое	11	11	8	8
Лук репчатый	27	23	20	17
Масло сливочное	2,3	2,3	1,7	1,7
Масса прогретого с маслом лука		10		8
Мука пшеничная	5	5	4	4
Масса полуфабриката		78		58
Масло растительное для смазки листа		3	2	2
Масса готовых тефтелей		65		50
Соус томатный с овощами для запекания (р.454-2013, Пермь)		40		30
Вода питьевая	36	36	27	27
Мука пшеничная	2	2	1,5	1,5
Масло сливочное	3,3	3,3	2,5	2,5
Лук репчатый	14	12	12	10
Морковь	25	20	22,5	18
Томатное пюре	5	5	4	4
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный в молоке пшеничный хлеб, пропускают второй раз через мясорубку. Лук репчатый очищенный, мелко нарезают и прогревают с добавлением масла сливочного, охлаждают. В приготовленный фарш добавляют припущенный репчатый лук, яйцо, соль, тщательно перемешивают и разделяют в виде шариков. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, смазанный маслом, заливают соусом и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин до готовности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором они запекались. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая. Охлаждённую до 70-80°C муку разводят тёплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатную пасту и продолжают припускание еще 5-7 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия сохранили форму, без трещин на поверхности; соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого; соуса -светло-коричневого до коричневого

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый

Запах: Мясного изделия с ароматом соуса томатного с овощами

Консистенция: Сочная, пышная, на разрезе однородная; соуса - вязкая, полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,8	11,1	9,4	181	80
8,1	10,9	7,7	161	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом**

Рецептура № 157 ; 601

колонка

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

По сборнику рецептур блюд 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
Горбуша или кета потрошённая с головой	81	54	60	40
или Горбуша или кета неразделанная	98	54	73	40
или Минтай потрошенный обезглавленный	73	54	54	40
Хлеб пшеничный	9	9	7	7
Молоко питьевое	15	15	11	11
Яйца	5	5	4	4
Мука пшеничная	5	5	4	4
Масса полуфабриката		86		64
Масло растительное для смазки листа		2		2
Масса готовых фрикаделек		65		50
Соус сметанный с томатом №601-2004		40		30
Сметана	15	15	12,5	12,5
Мука пшеничная	3	3	2,3	2,3
Вода питьевая	25	25	17,5	17,5
Томатное пюре	4	4	3	3
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай)** или **филе без кожи и костей (горбуша, кета)**, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают на мясорубке вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В котлетную массу добавляют яйца и соль, хорошо вымешивают, массу выбивают и разделяют на шарики по 3 шт. на порцию, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом. Изделия заливают соусом и запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом сметанным с томатом в котором они запекались. Температура подачи 60-65°C. **Приготовление соуса:** соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин. Томатное пюре уваривают, при слабом кипении в течение 3-5 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия сохранили форму, без трещин на поверхности; соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы: розовый (горбуша, кета) или серый (минтай). Соуса - светло - красный

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы с соусом сметанным с томатом, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, мягкая; Соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,5	6,2	12,2	155	80
7,8	5,1	10,5	119	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Шницель из говядины

Рецептура № 451

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
Говядина 1 категории	72	53	61	45
или Мясо-говядина жилованное замороженное в блоках	63	53	53	45
Хлеб пшеничный	12	12	11	11
Молоко питьевое	6	6	5	5
Яйцо	6	6	6	6
Лук репчатый	7,1	6	6	5
Мука пшеничная	7	7	6	6
Масса полуфабриката		88		76
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и разделяют в виде изделий плоскоовальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в муке

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,2	8,8	8,3	149	70
7,2	7,8	7,1	127	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из свежих плодов

Рецептура № 507

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
Яблоки свежие	36,5	32	28,5	25
Вода питьевая	168	168	144	144
Сахар	12	12	8	8
или Вишня	33,9	32	26,5	25
или Слива	35,5	32	27,8	25
или Абрикосы	37,4	32	29,3	25
Сахар	12	12	8	8
Вода питьевая	159	159	137	137
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Сливы, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, плоды зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны в соответствии с технологией

Цвет: Свойственный данному виду плодов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду плодов

Консистенция: Жидкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре; плодов - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	0,1	18,0	75	180
0,3	0,1	13,3	55	150

Гарниры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Капуста тушёная

Рецептура № 423

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
Капуста белокочанная свежая	158	126	198	158
Масло растительное	5	5	6	6
Морковь	25	20	30	24
Лук репчатый	8	7	11,9	10
Томатное пюре	2,5	2,5	3	3
Мука пшеничная	1,4	1,4	1,8	1,8
Сахар	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход готового блюда		120		150

Технология приготовления

Обработанную, нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растительное масло, припущенное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, разведенной в небольшом количестве воды, солью, сахаром и тушат до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки

Цвет: Светло-коричневый

Вкус: Кисло - сладкий

Запах: Тушёной капусты с ароматом томата, овощей

Консистенция: Мягкая, сочная, у капусты допускается упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	4,9	12,2	107	120
4,6	6,2	14,0	130	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 501

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
Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др.	4,5	4,5	3	3
Вода питьевая	120	120	123	123
Сахар	10	10	8	8
Молоко питьевое	100	100	75	75
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,2	2,7	15,9	101	200
2,4	2,0	11,9	75	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Пюре картофельное

Рецептура № 520

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
Картофель	136	102	170	128
Молоко питьевое	19	19	24	24
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход готового блюда	120		150	

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

Цвет: От светло-кремового до кремового или белый

Вкус: Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

Запах: Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

Консистенция: Густая, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,4	3,5	15,1	102	120
3,0	4,4	18,9	127	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Картофель отварной с маслом

Рецептура № 203

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
Картофель	166	125	206	155
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход готового блюда		120		150

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, нарезать ломтиками или кубиками, варить в подсоленной воде 30 мин до готовности, затем отвар слить. При подаче картофель полить растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка картофеля одного размера, хорошо проварен, поверхность клубней хорошо очищена, блюдо полито растопленным сливочным маслом

Цвет: От белого до светло-кремового

Вкус: Свежесваренного картофеля, умеренно солёный

Запах: Свежесваренного картофеля

Консистенция: Рыхлая или умеренно плотная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	2,4	14,3	86	120
2,7	3,8	17,9	117	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из свежих ягод

Рецептура № 634

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
Клюква свежемороженая	30,2	30	28	25
Вода питьевая	158	158	132	132
Сахар	10	10	8	8
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 мин. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод**Цвет:** Красноватый**Вкус:** Кисло-сладкий**Запах:** Варёных ягод**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	14,4	58	180
0,1	0,0	12,5	50	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные

Рецептура № 516

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
Макаронные изделия	36	36	45	45
Вода питьевая	216	216	270	270
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход готового блюда		110		130

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Цвет: От светло до светло-кремового

Вкус: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Запах: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Консистенция: Мягкая, но упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,2	1,7	22,5	114	110
2,9	2,2	29,0	147	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша гречневая рассыпчатая

Рецептура № 237

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
Крупа гречневая	51	51	67	67
Вода питьевая	74	74	88	88
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход готового блюда		110		130

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности при закрытой крышке, на слабом огне. В готовый гарнир добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга

Цвет: От светло-коричневого до коричневого

Вкус: Каши гречневой в сочетании с маслом сливочным

Запах: Каши гречневой с ароматом масла сливочного

Консистенция: Рассыпчатая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	3,7	28,0	159	110
4,1	4,4	32,1	184	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Отвар шиповника**

Рецептура № 705 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
Плоды шиповника сушёные	18	18	15	15
Сахар	5	5	3	3
Вода питьевая	97	97	102	102
Выход готового блюда		100		100

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 мин, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Отвар процеживают, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Отвар прозрачный**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком**Вкус:** Приятный, кисловато - сладкий**Запах:** Варёных ягод шиповника**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	21,7	88
0,2	0,0	16,9	69

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи запеченные с яйцом

Рецептура № 7.55

колонка

По сборнику рецептур

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
Морковь	59	47	75	60
Масса отварной моркови		45		58
Картофель	64	48	81	61
Масса отварного картофеля		45		58
Молоко питьевое	17	17	23	23
Яйцо	40	40	46	46
Масло растительное	2	2	3,5	3,5
Выход готового блюда		120		150

Технология приготовления

Обработанные картофель и морковь нарезают дольками или кубиками, отваривают в подсоленной воде, воду сливают, овощи подсушивают. Картофель и овощи укладывают на смазанный маслом противень, заливают яично-молочной смесью, приготовленной из яиц, молока, соли, сверху сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны дольками или кубиками. Овощи запечены с яйцом

Цвет: Близкий свежим овощам, яично-молочной смеси - желтый

Вкус: Умеренно соленый, запеченных овощей в сочетании с яйцом и молоком

Запах: Запеченных овощей с ароматом молока и яйца

Консистенция: Мягкая, нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,2	4,5	12,5	111	120
6,3	7,0	19,8	168	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Макаронны отварные с овощами

Рецептура № 294

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
Макаронные изделия	24	24	39	39
Вода питьевая	144	144	234	234
Масса отварных макарон		70		100
Морковь	38	30	38	30
Горошек зеленый консервированный	23	15	23	15
Томатное пюре	8	8	8	8
Масло сливочное	3	3	5	5
Масса готовых овощей		50		50
Выход готового блюда		120		150

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Подготовленную морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на терке и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают, добавляют припущенную с томатным пюре морковь, консервированный зеленый горошек (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают, добавляют соль, перемешивают и прогревают 5-7 мин, до температуры 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, морковь и горошек равномерно распределены

Цвет: Кремовый с розовым оттенком

Вкус: Отварных макаронных изделий, моркови, с привкусом масла сливочного

Запах: Отварных макаронных изделий, с овощным ароматом

Консистенция: Макаронных изделий - мягкая, но упругая; моркови, горошка - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,4	2,5	18,3	105	120
3,1	4,1	27,5	159	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Молоко питьевое кипяченое**Рецептура № 260 **колонка**

По сборнику рецептур 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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Молоко питьевое	210	200		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Молоко кипятят в течение 2 минут с момента закипания в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают до температуры подачи, разливают в стаканы. Температура подачи 60-65°C (горячего) и 15°C (холодного). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку, без плёнки на поверхности

Цвет: Белого цвета

Вкус: Слегка сладковатый, приятный, с выраженным привкусом кипячёного молока

Запах: Аромат кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкуса пригорелого молока

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	9,4	118	200
5,8	5,0	9,4	106	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рис припущенный

Рецептура № 512

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
Крупа рисовая	38	38	46	46
Вода питьевая	81	81	95	95
Масло сливочное	3	3	4	4
Выход готового блюда		110		130

Технология приготовления

В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Гарнир варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные**Цвет:** Белый**Вкус:** Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным**Запах:** Риса припущенного с ароматом масла сливочного**Консистенция:** Мягкая, зернистая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,0	18,6	102	110
2,7	3,4	22,0	129	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Овощи припущенные

Рецептура № 524

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
Картофель	86	65	109	82
Морковь	63	50	81	65
или Морковь свежемороженая	57	50	74	65
или Кабачки	89	60	112	75
Лук репчатый	14	12	18	15
Масло сливочное	4	4	5	5
Мука пшеничная	2	2	3	3
Выход готового блюда		120		150

Технология приготовления

Обработанные картофель, морковь (свежемороженую без предварительного размораживания) или кабачки нарезают кубиком, лук репчатый шинкуют. Затем кладут в посуду слоем не более 5 см, добавляют подсушенную муку и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, при закрытой крышке. За 5-10 мин до готовности добавляют соль. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Форма нарезки овощей сохранена, уложены горкой**Цвет:** Близкий свежим овощам**Вкус:** Умеренно соленый**Запах:** Овощей припущенных**Консистенция:** Овощи - плотные, сочные**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	2,9	16,5	100	120
2,2	3,8	20,3	124	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	120	120		
Выход готового блюда		120		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствие с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сок налит в стакан или чашку

Цвет: Соответствует продукту из которого произведен сок

Вкус: Соответствует продукту из которого произведен сок

Запах: Плодов, или ягод, или овощей

Консистенция: Жидкая, однородная.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,2	21,8	91

Напитки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Молоко питьевое кипяченое**Рецептура № 260 **колонка**

По сборнику рецептур 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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Молоко питьевое	158	150		
Выход готового блюда		150		

Технология приготовления

Молоко кипятят в течение 2 минут с момента закипания в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают до температуры подачи, разливают в стаканы. Температура подачи 60-65°C (горячего) и 15°C (холодного). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку, без плёнки на поверхности

Цвет: Белого цвета

Вкус: Слегка сладковатый, приятный, с выраженным привкусом кипячёного молока

Запах: Аромат кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкуса пригорелого молока

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4	3,5	5,1	68	150
4,1	3,8	6,1	75	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	100	100		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствие с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	17,3	70

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Какао с молоком сгущенным

Рецептура № 694

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
Какао-порошок	5	5	4,5	4,5
Молоко сгущённое с сахаром	25	25	20	20
Вода питьевая	191	191	173	173
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

Молоко сгущённое с сахаром разводят горячей водой и доводят до кипения. В какао - порошок добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают разведенное горячей водой сгущенное молоко и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий.

Запах: Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,7	2,3	14,3	85	200
1,6	2,1	11,5	71	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	150	150		
Выход готового блюда		150		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствие с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,4	0,2	20,5	85
0,3	0,0	12,2	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	130	130		
Выход готового блюда		130		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,2	21,8	91

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	200	200		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,0	27,0	110
0,5	0,0	24,9	102
0,2	0,0	28,0	113
0,4	0,0	34,0	138

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	180	180		
Выход готового блюда		180		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,3	32,0	134

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с лимоном

Рецептура № 686

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
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	49	49	41	41
Чай-заварка	45		38	
Сахар	10	10	8	8
Лимон	6	5	6	5
Вода питьевая	135	135	112	112
Выход готового блюда	180		150	

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	10,5	42	180
0,1	0,0	8,5	34	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с лимоном

Рецептура № 686

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
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	49	49	49	49
Чай-заварка	45		45	
Сахар	10	10	10	10
Лимон	6	5	6	5
Вода питьевая	135	135	135	135
Выход готового блюда	180		180	

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	10,5	42	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

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
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	54	54	49	49
Чай-заварка	50		45	
Сахар	12	12	10	10
Вода питьевая	150	150	135	135
Выход готового блюда	200		180	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	12,6	51	200
0,1	0,0	10,6	43	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с молоком

Рецептура № 495

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
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	54	54	49	49
Чай-заварка	50		45	
Сахар	10	10	8	8
Молоко питьевое	50	50	40	40
Вода питьевая	100	100	95	95
Выход готового блюда	200		180	

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабokonцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока**Запах:** Аромат чая, смягченный добавленным молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,5	1,3	10,9	61	200
1,4	1,2	9,8	56	180

Мучные изделия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Блинчики с джемом или повидлом

Рецептура № 531

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	
Мука пшеничная	21	21	
Молоко питьевое	52	52	
Яйца	5	5	
Сахар	1,5	1,5	
Соль	0,4	0,4	
Масса теста		75	
Масло растительное	2	2	
Масса готовых блинчиков		50	
Джем или повидло	20,2	20	
Выход готового блюда		50/20	

Технология приготовления

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных маслом и разогретых сковородах. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и выпекают с обеих сторон на открытой поверхности при температуре 150-180°C. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию с джемом или повидлом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Блинчики одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, с джемом или повидлом

Цвет: Поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый

Вкус: Выпеченного блинчика в сочетании с джемом или повидлом

Запах: Блинчика с джемом или повидлом

Консистенция: Мягкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,1	3,1	31,0	160

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Шанежка с картофелем

Рецептура № 296

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. изделий в натуре, г	
Мука пшеничная	24	
Мука пшеничная на подпыл	1	
Сахар	1,2	
Масло сливочное	1,1	
Яйца	1,2	
Соль	0,3	
Дрожжи хлебопекарные	1,4	
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	
Молоко питьевое	10	
Масса теста	37	
Картофель	53	40
Молоко питьевое	7	
Яйца	2,3	
Масло сливочное	1,2	
Масса картофельного фарша	51	
Яйцо для смазки изделия	0,8	
Сметана для смазки изделий	2,2	
Масса полуфабриката	86	
Масло растительное для смазки листа	0,2	
Масло сливочное для смазки готовых изделий	1,1	
Выход готового изделия	70	

Технология приготовления

Тесто готовят безопарным способом. В подогретое до температуры 35-40°C молоко кладут предварительно подготовленные дрожжи, сахар, яйца, соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Ёмкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. В процессе брожения тесто обминают 2-3 раза. Готовое тесто делят на куски требуемой массы и раскатывают шарики. Через 5 мин раскатывают лепешки и укладывают на противни смазанные маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 мин. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепёшек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240°C в течение 10 мин. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее молоко, растопленное масло, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма круглая, нерасплывчатая; поверхность равномерно покрыта картофельной массой

Цвет: От золотистого до светло-кремового

Вкус: Свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста в сочетании с картофелем

Запах: Свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста с запеченным картофельным фаршем

Состояние основы: Эластичная, упругая, пышная, с равномерно развитой пористостью

Консистенция фарша: Мягкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	3,3	21,8	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка ванильная

Рецептура № 767

колонка

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

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная высшего сорта	35
в том числе Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1
Сахар	6
Масло сливочное	4
Яйцо	2
Соль	0,5
Дрожжи хлебопекарные	0,7
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,18
Ванилин	0,03
Итого сырья	44
Молоко питьевое	15
Масса полуфабриката	59
Яйцо для смазки изделия	1
Масло растительное	0,2
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Приготавливают булочку ванильную из дрожжевого теста. Из теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в тёплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели**Внешний вид:** Форма круглая**Цвет:** Поверхности - от золотистого до светло-коричневого**Вкус:** Приятный, сдобный, свежесдобной булочки с ванильным привкусом**Запах:** Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия с ароматом ванили**Состояние мякиша:** Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,9	4,1	29,0	165

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Блинчики с молоком сгущенным

Рецептура № 531

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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Мука пшеничная	21	21		
Молоко питьевое	52	52		
Яйца	5	5		
Сахар	1,5	1,5		
Соль	0,4	0,4		
Масса теста		75		
Масло растительное	2	2		
Масса готовых блинчиков		50		
Молоко сгущенное	20,2	20		
Выход готового блюда		50/20		

Технология приготовления

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных маслом и разогретых сковородах. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и выпекают с обеих сторон на открытой поверхности при температуре 150-180°C. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Блинчики одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, с молоком сгущенным

Цвет: Поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый

Вкус: Выпеченного блинчика в сочетании с молоком сгущенным

Запах: Блинчика с молоком сгущенным

Консистенция: Мягкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,3	5,0	27,5	168

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка "К чаю"

Рецептура № 788

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная высшего сорта	31
в т. ч. Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	1
Сахар	4
Масло сливочное	2
Яйцо	2,4
Молоко сухое	13
Соль	0,4
Дрожжи хлебопекарные	1
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,25
Молоко питьевое	12
Ванилин	0,03
Масса полуфабриката	59
Яйцо для смазки изделия	2
Масло растительное для смазки листа	0,2
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный молоко сухое. Приливая молоко температурой 70 - 100°C (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°C, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°C до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре воду (35-40°C), сахар, соль, муку, яйцо, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40°C. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом или вручную. **Формование**: Готовое тесто делят на куски требуемой массы. Куски теста закатывают в жгут, переплетая концы жгута, придают изделию форму венка. Сформованные изделия укладывают на смазанные маслом листы и расстаивают 30-35 мин. Поверхность заготовок смазывают яйцом. **Выпечка** Выпекают при температуре 200-220° в течение 10-12 мин. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Булочка в форме венка

Цвет: Поверхности - от золотистого до светло-коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесыпеченной булочки

Запах: Приятный, свежесыпеченного дрожжевого изделия

Состояние Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, мякиша: пористость хорошо развита, равномерная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,7	5,5	18,1	129

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка "Пермская"

Рецептура № 554

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		
Мука пшеничная	23,5	23,5		
Мука пшеничная на подпыл	1,5	1,5		
Масло сливочное	7	7		
Яйцо	4	4		
Сахар	4	4		
Соль	0,5	0,5		
Дрожжи хлебопекарные	1	1		
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,25	0,25		
Молоко питьевое	11	11		
Итого сырья		53		
Повидло или джем	7	7		
Масса полуфабриката		57		
Масло растительное для смазки листа		0,2		
Сахарная пудра	1,5	1,5		
Выход готового изделия		50		

Технология приготовления

Тесто сдобное дрожжевое готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, требуемой массы, раскатывают круглые лепешки и придают форму треугольников, слегка вытягивая углы, на широкий край которых укладывают повидло или джем, требуемой массы. Изделие формируют в форме полумесяца и укладывают на смазанный растительным маслом лист. Оставляют на расстойку на 15 минут. Затем поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10 - 15 мин при температуре 200-220°C. После выпекания остывшее изделие посыпают сахарной пудрой. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели**Внешний вид:** Форма полумесяца; поверхность посыпана сахарной пудрой**Цвет:** Поверхности - золотистый**Вкус:** Сладкий в сочетании с используемым джемом или повидлом, приятный**Запах:** Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия с ароматом джема или повидла**Состояние мякиша:** Хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	4,3	25,5	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Булочка с изюмом

Рецептура № 11/12

колонка

По сборнику

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

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г	
Мука пшеничная высшего сорта	28	
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	0,5	
Сахар	5	
Масло сливочное	7	
Яйцо	4	
Изюм	4,4	4
Соль	0,2	
Дрожжи хлебопекарные	1,3	
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	
Итого сырья	49	
Молоко питьевое	7	
Масса полуфабриката	56	
Яйцо для смазки изделия	3	
Масло растительное для смазки листа	0,2	
Выход готового изделия	50	

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто дозируют и проводят разделку ручную в виде цветка или ёлочки. Форма "цветка": тесто раскатывают на круглые булочки, делают три-четыре надреза. Форма "ёлочки": тесто слегка раскатывают в длину, делают надрезы с двух сторон. Готовые заготовки укладывают на листы, ставят на расстойку. После 20 мин расстойки, изделия смазывают взбитой яичной массой, приготовление с добавлением воды 20%. После этого расстойка продолжается ещё 20-30 мин. Выпечка изделий производится при температуре 280-290°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Булочка в виде цветка или ёлочки, не расплывчатая, без притисков

Цвет: Поверхности - от золотистого до светло-коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

Запах: Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия

Состояние мякиша: Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,7	5,2	22,5	144

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка российская

Рецептура № 775

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

Сырье	Расход сырья на 1шт.готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная	30
Мука пшеничная (на подпыл)	0,8
Сахар	8
Сахар (для отделки)	1,5
Масло сливочное	4
Яйца	1,4
Соль	0,6
Дрожжи хлебопекарные	0,8
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,2
Ванилин	0,02
Итого сырья	47
Молоко питьевое	14
Масса полуфабриката	57
Яйца для смазки изделия	1
Масло растительное для смазки листа	0,5
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формуют шарики, на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в тёплое место для расстойки, затем выпекают в течение 10-12 мин. При температуре 230-240°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма булочки круглая, поверхность с неглубокими надрезами, посыпана сахаром

Цвет: От светло-коричневого до коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесыпеченной булочки

Запах: Приятный, свежесыпеченного дрожжевого изделия

Состояние Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь
мякиша:

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,2	5,7	23,7	155

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Ватрушка с джемом

Рецептура № 541

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

Сырье	Расход сырья на 1шт. в г	
	брутто	нетто
Тесто дрожжевое		38
Мука пшеничная в/с	25	25
Мука на подпыл	0,7	0,7
Молоко питьевое	9	9
Сахар	1,4	1,4
Масло сливочное	2	2
Яйцо	4	4
Дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18
Соль	0,4	0,4
Джем	25,3	25
Яйца для смазки изделия	2	2
Масло растительное для смазки листов		0,2
Выход готового изделия		50

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко (60-70% от общего количества), предварительно подготовленные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и все перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяется по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпая оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 часа для брожения.

Тесто дозируют и формируют шарики, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают углубление и после полной расстойки смазывают только края теста яйцом до заполнения начинкой, затем углубление заполняют джемом. Выпекают ватрушки при температуре 230-240°C 6-8 мин. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма ватрушки круглая, хорошо сохранена, края гладкие. Поверхность глянцевая (смазана яйцом). Фарш равномерно распределен посередине изделия

Цвет: Поверхности основы и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе - светло - кремовый

Запах: Свежевыпеченного изделия с джемом

Вкус: Свежевыпеченного изделия в сочетании с джемом

Консистенция: Фарша - однородная, мягкая, мажущаяся

Состояние основы: Эластичная, упругая, пышная, с равномерной, развитой пористостью

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,9	2,9	32,5	164

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Пирог "Вечерний"

Рецептура № 120

колонка

Сборник
технологических
нормативов

по производству мучных кондитерских и булочных изделий, 1999г

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная	30
Сахар	6
Яйцо куриное	12
Сметана	6
Молоко сгущенное с сахаром	11
Натрий двууглекислый	0,5
Какао-порошок	3
Масло сливочное	7
Масса полуфабриката	69
Масло растительное для смазки листа	0,5
Выход готового изделия	60

Технология приготовления

Отдельно, сахар перетирают с яйцами, вводят сметану и размягченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Соду и какао - порошок смешивают с мукой пшеничной. В жидкую смесь вводят муку пшеничную смешанную с содой и какао, молоко сгущенное и быстро замешивают тесто. На смазанный маслом лист выкладывают тесто и выпекают 30-40 мин при температуре 180-200°C. После выпечки порционируют на куски квадратной или прямоугольной формы. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Пирог нарезан на куски квадратной или прямоугольной формы**Цвет:** Корочка от светло-коричневой до золотистой**Вкус:** Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса**Запах:** Свойственный данному виду изделия**Состояние
мякиша:** Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,0	5,6	28,0	174

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка с сахаром

Рецептура № 772

колонка

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная высшего сорта	40
в т.ч. Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	1,5
Сахар	2,5
Масло сливочное	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,6
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,15
Соль	0,6
Сахар для отделки	0,5
Итого сырья	45
Молоко питьевое	18
Масса полуфабриката	60
Масло растительное для смазки листа	0,2
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность смачивают водой и посыпают сахаром. Выпекают 21-23 мин при температуре 170-200 °С. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма круглая; поверхность посыпана сахаром

Цвет: Поверхности - от золотистого до светло-коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

Запах: Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия

Состояние мякиша: Хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,8	3,5	27,5	153

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда	Тесто дрожжевое (безопасный способ)	
Рецептура №	стр.381	колонка
По сборнику рецептов	блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г	

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, предварительно подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____**Наименование блюда** Тесто дрожжевое (опарный способ)**Рецептура №** стр.381 колонка**По сборнику рецептов** блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г**Технология приготовления**

Сдобное тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко (60-70% от общего количества), предварительно подготовленные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и все перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяется по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпая оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволит получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия. Из теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами, ватрушки.

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Шанежка наливная

Рецептура № 550

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

Набор сырья	Расход сырья , г на		
	на 1 шт.		
	брутто, г	нетто, г	
Мука пшеничная в/с	30	30	
в т. ч. Мука на подпыл	0,7	0,7	
Сахар	2	2	
Масло сливочное	2	2	
Яйцо	1	1	
Соль	0,3	0,3	
Дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8	
или Дрожжи сухие хлебопекарные	0,2	0,2	
Молоко питьевое	12,5	12,5	
Тесто дрожжевое		47	
Сметана	10	10	
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	
Сахар	0,5	0,5	
Масса фарша		12	
Яйцо для смазки изделия	0,8	0,8	
Масло растительное для смазки листа		0,2	
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Готовое тесто дозируют, закатывают шарики, расстаивают 10 мин. Раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные маслом листы на расстоянии 4 см друг от друга. Снова дают расстояться. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем и выпекают 40 мин при температуре 120-200°C. Подают охлажденной. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма круглая, нерасплывчатая; шанежки с боковых сторон имеют золотистый цвет, на поверхности румяная корочка

Цвет: От золотистого до кремового

Вкус: Приятный

Запах: Свойственный данному виду изделия

Состояние Мякиш пышный, хорошо пропечен, с равномерной пористостью

мякиша:

Консистенция Нежная

фарша:

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,4	3,4	27,2	153

наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда _____

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	130	130		
Фрукты в ассортименте	160	160		

Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,4	17,0	70,8	130
0,1	0,4	21,3	89	160