

**Сборник**  
**технологических карт**  
**для ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
**в возрасте с 7 до 11 лет и**  
**с 12 лет и старше**

**к меню №12-ШК-ЗО/3590-20/118 и**  
**№12-ШК-ЗО/3590-20/119 от 10.08.2022 г.**

**Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»**

**г. Тюмень, 2022**

# Бутерброды

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Масло сливочное (порциями)**

Рецептура № 96

\_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Масло сливочное	10	10	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>10</b>	

### Технология приготовления

Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Требования к качеству

Вкус и аромат, соответствует свежему маслу сливочному, поверхность не заветрена.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	7,3	0,1	67	10

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
2,4	0,1	0,0	0,0	10

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

именование блюда

**Сыр (порциями)**

Рецептура № 97

колонка

сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	11	10		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>10</b>		

### Технология приготовления

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Требования к качеству

Вкус и аромат, соответствует виду использованного сыра, поверхность не заветрена.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,9	4,0	0,0	48	10

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
90,0	50,0	0,9	0,2	10

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Бутерброд с джемом или повидлом**

Рецептура 2

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем или повидло	20,2	20		
Хлеб пшеничный	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>20/20</b>		

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Джем или повидло намазывают на ломтик хлеба, стараясь покрыть всю поверхность хлеба. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует джему или повидлу, поверхность не заветрена.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,3	26,4	116	20/20

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
6,4	4,6	0,3	0,5	20/20

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	15	15	10	10
Хлеб пшеничный	30	30	20	20
<b>Выход готового изделия</b>		<b>30/15</b>		<b>20/10</b>

### Технология приготовления

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

### Требование к качеству

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	7,1	9,9	111	20/10
2,5	9,9	14,5	157	30/15

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
8,20	2,80	0,05	0,00		20/10
12,30	4,20	0,20	0,00		30/15

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Бутерброд с сыром**

Рецептура 3

колонка

По сборнику рецептур

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	21	20	16	15
Хлеб пшеничный	30	30	30	30
<b>Выход готового изделия</b>	<b>30/20</b>		<b>30/15</b>	

### Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Требование к качеству

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,3	4,1	14,9	122	30/15
7,1	4,7	14,9	130	30/20

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
166,0	9,5	0,1	0,1		30/15
208,0	10,6	0,9	0,1		30/20

# Салаты



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из огурцов с маслом**

Рецептура № 14/1

колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	101	96	81	77
или Огурцы свежие парниковые	98	96	79	77
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают огурцы - ломтиками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная, полита маслом

**Цвет:** Салатный

**Вкус:** Свежих огурцов с привкусом растительного масла

**Запах:** Свежих огурцов с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	4,1	1,0	44	80
0,9	5,1	1,2	54	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
14,40	10,40	0,40	4,00		80
18,00	13,00	0,50	5,00		100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из отварной моркови с огурцом**

Рецептура № 21

колонка

По сборнику рецептур

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	90	72	73	58
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>71</b>		<b>57</b>
Огурцы соленые	47	26	38	21
или Огурцы свежие парниковые	26,5	26	21,4	21
или Огурцы свежие грунтовые	27,3	26	22	21
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Морковь моют, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой или натирают на терке. Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли йодированной в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Огурцы нарезают - соломкой. Морковь и огурцы соединяют и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают горкой на тарелку. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Моркови - оранжевый, огурцов - салатный

**Вкус:** Отварной моркови в сочетании огурцами и растительным маслом, умеренно соленый

**Запах:** Овощей с ароматом растительного масла

**Консистенция:** Моркови - мягкая; огурцов - упругая, хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,0	3,3	53	80
1,1	5,0	4,1	66	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
18,40	6,30	0,20	0,90	80	
23,10	7,80	0,60	1,20	100	

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из свежих помидоров**

Рецептура № 22

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	99	97	80	78
или Помидоры свежие грунтовые	114	97	92	78
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Нарезают помидоры - дольками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом

**Цвет:** Красный

**Вкус:** Свежих помидоров, с привкусом растительного масла

**Запах:** Свежих помидоров с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	4,1	3,3	54	80
1,2	5,1	4,1	67	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
11,20	15,50	0,20	20,00	80	
14,00	19,40	0,30	25,00	100	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Салат из свежих помидоров с зеленым горошком**

Рецептура № 23

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	59	50	47	40
или Помидоры свежие парниковые	51	50	41	40
Горошек зеленый консервированный	69	45	55	36
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Помидоры нарезают мелкими ломтиками. Консервированный горошек доводят до кипения в собственном отваре, затем отвар сливают, горошек охлаждают. При подаче салат поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, салат заправлен маслом

**Цвет:** Помидоров - красный; горошка - зеленый

**Вкус:** Свежих и консервированных овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих и консервированных овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Помидоров - упругая, сочная; горошка зеленого - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
1,4	4,1	7,5	73	80
1,8	5,1	9,4	91	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
12,80	12,00	0,30	11,30		80
16,00	15,00	0,60	14,10		100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из свеклы с зеленым горошком**

Рецептура № 58

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	75	60	60	48
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>57</b>		<b>45</b>
Горошек зеленый консервированный	62	40	49	32
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Обработанную свеклу отваривают, затем охлаждают, очищают и нарезают мелкими кубиками. Банки горошка зеленого моют, вскрывают и доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают и охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Салат уложен горкой. Нарезка свеклы сохранена, на поверхности блестки масла растительного

**Цвет:** Пестрый

**Вкус:** Отварных и консервированных овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Отварных и консервированных овощей

**Консистенция:** Свеклы и горошка - мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,1	4,0	11,2	89	80
2,6	5,0	14,0	111	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
17,80	13,60	0,10	1,30	80	
22,20	17,00	0,40	1,60	100	

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Винегрет овощной**

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	32	24	27	20
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>22</b>		<b>18</b>
Свекла	30	24	25	20
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>22</b>		<b>18</b>
Морковь	21	17	17,5	14
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>15</b>		<b>12</b>
Огурцы соленые	27	15	22	12
Капуста квашеная	21	15	17	12
Лук репчатый	7	6	6	5
или Лук зеленый	7,5	6	6,3	5
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

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

### Технология приготовления

Овощи варят в кожуре, охлаждают и очищают. Картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья, промывают. Лук репчатый или лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки, винегрет заправлен маслом растительным

**Цвет:** Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

**Вкус:** Соответствующих овощей, умеренно солёный

**Запах:** Отварных и консервированных овощей с ароматом растительного масла и лука

**Консистенция:** Огурцов и капусты - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	4,0	6,7	67	80
1,2	5,0	8,4	83	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
17,52	19,37	0,40	3,34	80	
21,91	24,21	1,19	4,18	100	

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Икра кабачковая промышленного производства**

Рецептура № 115

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая промышленного производства	105	100	84	80
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Банки с икрой кабачковой промышленного производства промывают, вскрывают. Консервы раскладывают на порции. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Однородная овощная масса

**Цвет:** Соответствует использованным овощам

**Вкус:** Характерный для использованных продуктов

**Запах:** Приятный, овощной

**Консистенция:** Мягкая, мажущая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,5	3,7	6,2	64	80
1,9	4,1	7,7	75	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг				Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
32,80	12,00	0,60	5,60	80	
41,00	15,00	0,70	7,00	100	

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Нарезка из свежих овощей с маслом растительным**

Рецептура № 14/1; 15/1

колонка

По сборнику

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	51	50	41	40
или Помидоры свежие грунтовые	59	50	47	40
Огурцы свежие грунтовые	47	45	38	36
или Огурцы свежие парниковые	46	45	37	36
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Помидоры и огурцы перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров и огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или ломтикам, помидоры - дольками. При подаче нарезку поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, полита маслом

**Цвет:** Огурцов - салатный, помидоров - красный

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих овощей

**Консистенция:** Упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	4,0	2,5	49	80
0,9	5,0	3,1	61	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
13,10	13,00	0,50	12,00		80
16,30	16,30	0,90	15,00		100



наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Овощи консервированные без уксуса (огурцы)**

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептур

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы консервированные	182	100	146	80
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Консервированные огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Зеленый

**Вкус:** Консервированных огурцов

**Запах:** Консервированных огурцов

**Консистенция:** Хрустящая, упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	0,1	1,2	9	80
0,8	0,1	1,6	10,6	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
18,40	11,20	0,50	4,00	80
23,00	14,00	0,60	5,00	100

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### Помидор консервированный или свежий

Наименование блюда

Рецептура № 101; 71

колонка

По технологической инструкции

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

По сборнику рецептов

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

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры консервированные	182	100	146	80
или Помидоры в собственном соку	105	100	84	80
или Помидоры свежие грунтовые	118	100	94	80
или Помидоры свежие парниковые	102	100	82	80
Зелень свежая	2,7	2	2	1,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

#### Технология приготовления

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают дольками. Помидоры консервированные или в собственном соку подают целиком (крупные нарезают). При подаче помидоры украшают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Помидоры свежие нарезаны дольками (помидоры консервированные или в собственном соку - целые), украшены зеленью

**Цвет:** Красный

**Вкус:** Свежих или консервированных или в собственном соку помидор

**Запах:** Свежих или консервированных или в собственном соку помидор с ароматом зелени

**Консистенция:** Мягкая, сочная

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,2	3,4	17	80
0,6	0,2	4,2	21	100

#### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
3,30	0,70	0,00	5,90	80
4,10	0,90	0,00	7,40	100

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Салат из белокочанной капусты с морковью**

Рецептура № 4

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Капуста белокочанная свежая*	106	85		
Лимон для сока	12	5		
Сахар	1	1		
Морковь	15	12		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

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

### Технология приготовления

Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, обминают до мягкой консистенции. Морковь шинкуют. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, лимонный сок, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

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

**Цвет:** Соответствует входящему составу продуктов

**Вкус:** Свежих овощей, кисло-сладкий

**Запах:** Свойственный овощам входящим в состав салата

**Консистенция:** Овощей - хрустящая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,6	5,0	9,7	90	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
47,00	34,00	0,30	27,80	100

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат витаминный

Рецептура № 2

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	89	71	73	58
<b>Масса капусты стертой с солью</b>		<b>45</b>		<b>37</b>
Морковь*	33	26	28	22
Яблоки свежие	36	25	29	20
Сахар	1,5	1,5	1,2	1,2
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,08	0,08
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5	4	4
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

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

### Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Яблоки очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом и морковь свежую нарезают тонкой соломкой. Нарезанные яблоки и овощи соединяют и заправляют раствором кислоты лимонной (кислоту лимонную разводят в кипяченной охлажденной воде, тщательно размешивают), маслом растительным и сахаром. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи нарезаны согласно технологии. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Пестрый

**Вкус:** Свежих овощей, слегка кисло-сладкий

**Запах:** Приятный, свежих овощей, яблок

**Консистенция:** Овощей, плодов - хрустящая, упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,0	4,7	58	80
1,1	5,0	5,3	71	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
44,10	3,90	0,20	5,40	80
48,00	3,00	0,50	4,10	100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из капусты белокочанной**

Рецептура № 1

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная**	158	127	129	103
<b>Масса капусты стертой с солью</b>		<b>80</b>		<b>65</b>
Морковь**	12,5	10	10	8
Лук зеленый	12,5	10	10	8
или Лук репчатый (бланшированный)*	12	10	9,5	8
Сахар	1	1	0,8	0,8
Лимон для сока	12	5	10	4
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

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

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

**Технология приготовления**

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Обработанный лук репчатый (бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Морковь моют, очищают от кожицы, нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, сок лимона, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Капуста, морковь и лук сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Белый с оранжевым оттенком

**Вкус:** Кисло-сладкий, в меру солёный, без горечи

**Запах:** Свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, с луком и растительным маслом

**Консистенция:** Овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,6	4,1	6,8	71	80
2,0	5,1	8,5	88	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	С	
44,80	26,70	0,60	20,50	80
56,00	33,40	0,80	25,60	100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из квашеной капусты**

Рецептура № 48

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная промышленного производства	136	95	110	77
Сахар	0,5	0,5	0,2	0,2
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Нарезанную квашеную капусту промышленного производства отжимают, перебирают, крупные части дополнительно шинкуют. Салат заправляют сахаром, растительным маслом и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Капуста нарезана мелко. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Белый

**Вкус:** Кисловатый, умеренно солёный

**Запах:** Квашеной капусты

**Консистенция:** Хрустящая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,6	4,0	5,7	65	80
1,6	5,0	7,1	80	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
34,40	12,00	0,40	15,10	80
43,00	15,00	0,60	18,90	100



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из моркови с яйцом**

Рецептура № 12

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	66	53	54	43
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>50</b>		<b>40</b>
Кукуруза консервированная	33	20	25	15
Яйцо куриное	30	30	25	25
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

**Технология приготовления**

Морковь моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Банки кукурузы моют, вскрывают и доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают и кукурузу охлаждают. Ингредиенты смешивают, заправляют маслом растительным. Обработанные яйца варят 10 минут после закипания воды. Для этого погружают в кипящую подсоленную воду яйца в скорлупе (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую. При подаче сбоку укладывают отварное яйцо, разрезанное пополам или на четвертинки. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Форма нарезки сохранена. Салат уложен горкой, сбоку половинки вареного яйца, на поверхности блески масла

**Цвет:** Моркови - оранжевый; кукурузы - желтый

**Вкус:** Отварной моркови в сочетании с консервированной кукурузой, с яйцом отварным и маслом растительным

**Запах:** Отварной моркови и консервированной кукурузы

**Консистенция:** Моркови и кукурузы - мягкая, отварного яйца - упругая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,2	6,9	4,3	96	80
5,2	8,6	5,4	120	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
34,0	9,6	0,6	0,9		80
42,5	12,0	1,1	1,2		100

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат "Любительский"

Рецептура № 4

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, 2006г., Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	56	45	48	38
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>42</b>		<b>35</b>
Кукуруза консервированная	33	20	25	15
Огурцы консервированные	63,7	35	51	28
или Огурцы свежие грунтовые	36,8	35	29,4	28
или Огурцы свежие парниковые	35,7	35	28,6	28
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Отварную, очищенную морковь, огурцы консервированные или свежие нарезают кубиком. Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, кукурузу охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют маслом и перемешивают. При отпуске салат выкладывают горкой. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным

**Цвет:** Типичный для соответствующих видов овощей

**Вкус:** Овощей, с привкусом растительного масла, умеренно соленый

**Запах:** Овощей

**Консистенция:** Отварных овощей - мягкая; огурцов - хрустящая, сочная; салата нежная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,2	4,0	4,7	64	80
2,9	5,1	5,8	81	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
23,20	4,00	0,10	4,10		80
29,00	5,00	0,20	5,10		100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат "Пестрый"**

Рецептура № 54-10з-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г,  
и типовых меню г.Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	42	25	33	20
Помидоры свежие парниковые	68,3	67	56,1	55
или Помидоры свежие грунтовые	79	67	65	55
Лук репчатый	6	5	4,8	4
или Лук зеленый	6,3	5	5	4
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

\*лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или другой салат

**Технология приготовления**

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные помидоры нарезают дольками. Банки кукурузы моют, вскрывают, доводят до кипения в собственном соку, отвар сливают и кукурузу охлаждают. Обработанный бланшированный лук репчатый или лук зеленый мелко шинкуют. Ингредиенты смешивают, при подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, полита маслом

**Цвет:** Кукурузы - желтый, помидоров - красный

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих помидоров и консервированной кукурузы

**Консистенция:** Помидоров - упругая, сочная; кукурузы - мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	5,1	60	80
1,0	5,1	6,4	76	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
96,00	16,50	0,50	13,70	80
120,00	20,60	0,70	16,46	100

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Салат "Степной" из разных овощей**

Рецептура № 25 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	51	38	41	31
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>35</b>		<b>28</b>
Морковь	34	27	28	22
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>25</b>		<b>20</b>
Огурцы солёные	36	20	29	16
Горошек консервированный	23	15	18	12
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Подготовленную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, откидывают на дуршлаг, отвар полностью сливают и горошек охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Пестрый

**Вкус:** Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

**Запах:** Приятный, отварных и консервированных овощей

**Консистенция:** Отварных овощей и горошка - мягкая; огурцов - хрустящая, упругая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,4	4,0	6,0	66	80
1,7	5,0	7,5	82	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
15,20	3,80	0,20	4,10		80
19,00	4,70	0,30	5,10		100

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Салат из свеклы с солеными огурцами**

Рецептура № 53

колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	96	77	78	62
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>73</b>		<b>58</b>
Огурцы соленые без уксуса	42	23	33	18
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают соломкой затем смешивают с заправленной свеклой. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

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

**Запах:** Запах соответствующий виду продуктов

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,0	5,1	60	80
1,2	5,0	6,5	76	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
25,60	15,20	0,90	4,40	80
32,00	19,00	1,10	5,50	100

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Салат из свеклы отварной с чесноком**

Рецептура № 22

колонка

По сборнику

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	124	99	100	80
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>95</b>		<b>76</b>
Чеснок свежий	0,6	0,5	0,5	0,4
Масло растительное на полив при подаче	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>80</b>

### Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на тёрке. Добавляют чеснок, растертый с солью. Все тщательно перемешивают и поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена, салат заправлен растительным маслом

**Цвет:** Свеклы - темно-красный

**Вкус:** Отварной свеклы, сладкий с приятным привкусом чеснока

**Запах:** Вареной свеклы и свежерастертого чеснока

**Консистенция:** Свеклы - мягкая, салата нежная, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	4,0	5,5	62	80
1,4	5,0	6,8	78	100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг				Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
25,80	7,30	1,00	1,50	80	
32,20	9,20	1,20	1,90	100	

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Салат из соленых огурцов с луком**

Рецептура № 17

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		
Огурцы соленые	147	81		
Лук репчатый	18	15		
или Лук зеленый	19	15		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

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

**Технология приготовления**

Огурцы соленые нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный (бланшированный) репчатый лук или мелко нашинкованный зеленый лук. Перед подачей салат заправляют маслом растительным и аккуратно перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная, тонкая

**Цвет:** Зеленоватых оттенков

**Вкус:** В меру соленых огурцов с луком и маслом растительным

**Запах:** Соленых огурцов

**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,5	5,0	4,1	67	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
42,10	3,60	0,60	41,80	100

# Супы



наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

**Суп молочный с крупой**

Рецептура № 164

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Молоко питьевое	175	175	
Вода питьевая	75	75	
Хлопья овсяные "Геркулес" или манная, или кукурузная	15	15	
или Ячневая, или гречневая, перловая, или пшено	20	20	
Масло сливочное	2	2	
Сахар	3	3	
Соль	1	1	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250</b>		

### Технология приготовления

Хлопья овсяные "Геркулес", рисовую, гречневую, перловую, ячневую, пшеничную крупы варят в слегка подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную крупу варят в воде до готовности, затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. В суп молочный с крупой за 2-3 минуты до окончания варки кладут масло сливочное. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

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

**Цвет:** Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый

**Вкус:** Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла

**Запах:** Молочный с ароматом сливочного масла

**Консистенция:** В меру вязкая, крупа мягкая, набухшая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	7,5	23,8	186	250

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	С	
205,0	13,1	0,2	0,0	250

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с мясом

Рецептура № 133

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		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	106	80		
Морковь	19	15		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	6	6		
Бульон	180	180		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/10</b>		

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира, кусочки отварного мяса и зелень

**Цвет:** Бульон прозрачный

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

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ и овощей

**Консистенция:** Мяса и овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	4,8	15,5	123	250/10

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	С	
43,0	19,0	0,4	5,4	250/10

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Суп с рыбными фрикадельками**

Рецептура № 149

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	
<b>Фрикадельки рыбные №179-2004</b>			
Горбуша или кета потрошённая с головой	150	105	
или Горбуша или кета неразделанная	181	105	
или Минтай потрошенный обезглавленный	142	105	
Лук репчатый	18	15	
Яйца	5	5	
Вода питьевая	7,5	7,5	
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>131</b>	
<b>Масса фрикаделек</b>		<b>100</b>	
Картофель	80	60	
Морковь	19	15	
Лук репчатый	10	8	
Крупа рисовая	5	5	
Масло сливочное	6	6	
Вода питьевая	180	180	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/100</b>	

**Технология приготовления**

Очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками обработанные морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла 5-10 мин. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу (сваренную до полуготовности), нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сушеную зелень. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Приготовление фрикаделек:** Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и всё тщательно перемешивают. Сформированные шарики припускают до готовности в течение 10-15 мин. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

### Органолептические показатели

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

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

**Вкус:** Характерный для рыбного бульона и овощей

**Запах:** Рыбного бульона и овощей

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,9	7,2	20,6	199	250/100

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
26,4	58,2	1,2	1,2	250/100

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп с макаронными изделиями с птицей

Рецептура № 140

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	44	39	
или Грудка куриная	28	27	
или Филе куриное или индейки	22	21	
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>15</b>	
Макаронные изделия	20	20	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	6	6	
Бульон	190	190	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15</b>	

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, или грудку куриную, или филе птицы, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Обработанные овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5-7 мин до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

- Внешний вид:** Овощи нарезаны в соответствии с технологией; макаронные изделия не разварившиеся; на поверхности блески жира, зелень, кусочки мяса птицы
- Цвет:** Бульона - прозрачный
- Вкус:** Умеренно соленый, свойственный бульону из птицы, макаронным изделиям в сочетании с овощами
- Запах:** Бульона из птицы и овощей и варёных макаронных изделий
- Консистенция:** Овощей, птицы - мягкая; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,9	4,8	16,4	128	250/15

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	С	
25,4	9,0	0,4	1,0	250/15

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Суп с овощами и крупой, с мясом**

Рецептура № 16/2

колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	60	45		
Крупа пшено	4	4		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	12	10		
Яйцо куриное	20	20		
Масло сливочное	6	6		
Бульон	180	180		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10</b>			

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут картофель, подготовленное пшено доводят до кипения, добавляют припущенный овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, кладут сушеную зелень, соль и доводят до кипения, кипятят 5 минут. Суп отпускают с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира и кусочки мяса, зелень

**Цвет:** Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

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

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ, овощей

**Консистенция:** Птицы, картофель, крупа, овощи - мягкие; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей



**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	4,8	8,3	100	250/10

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
20,5	19,1	0,3	2,2	250/10

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Уха рыбацкая**

Рецептура № 181

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Горбуша потрошенная с головой	90	60	
или Горбуша неразделанная	109	60	
или Минтай потрошенный обезглавленный	84	62	
или Треска потрошенная обезглавленная крупная	79	60	
Картофель	100	75	
Лук репчатый	15	13	
Масло сливочное	6	6	
Бульон	275	275	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/50</b>		

**Технология приготовления**

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный кубиками или дольками, доводят до кипения, добавляют репчатый лук припущенный с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной **на филе с кожей без костей (минтай, треска) или филе без кожи и костей (горбуша)**, варят при слабом кипении до готовности. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут сушеную зелень, соль. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Бульона - светло-серый, прозрачный

**Вкус:** Рыбного бульона, в меру солёный

**Запах:** Вареной рыбы и овощей

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

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,3	7,2	10,4	144	250/50

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	
Ca	Mg	Fe	C	Выход, г
14,1	16,4	0,5	7,6	250/50

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной**

Рецептура № 142

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Капуста белокочанная	63	50	
Картофель	47	35	
Морковь	19	15	
Лук репчатый	12	10	
Томатная паста	2	2	
Масло растительное	6	6	
Бульон	190	190	
Сметана	5	5	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, зелень и сметана

**Цвет:** Бульона - светло-серый; жира - оранжевый; овощей - натуральный

**Вкус:** Мясного бульона в сочетании с капустой и входящими в состав овощами, умеренно солёный

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ с насыщенным ароматом овощей

**Консистенция:** Капусты - слегка упругая; мяса, картофеля и овощей - мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,4	5,9	7,8	102	250/10/5

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
34,0	22,3	0,5	18,5	250/10/5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной с мясом**

Рецептура № 110

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		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Свекла	50	40		
Капуста свежая белокочанная	25	20		
Картофель	27	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Томатная паста	2,9	2,9		
Масло сливочное	6	6		
Сахар	0,5	0,5		
Бульон	200	200		
Сметана	5	5		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатную пасту и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатной пастой и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар и сушеную зелень. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

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

**Цвет:** Малиново-красный

**Вкус:** Мясного бульона и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ, отварных овощей и зелени

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,3	5,1	15,5	125	250/10/5

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
33,9	24,8	1,3	6,5	250/10/5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рассольник "Домашний" с птицей, со сметаной**

Рецептура № 132

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		
Курица потрошенная 1 категории или Грудка куриная	44	39		
или Филе куриное или индейки	28	27		
или Филе куриное или индейки	22	21		
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>15</b>		
Картофель	100	75		
Капуста свежая белокочанная	25	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Огурцы солёные	27	15		
Масло сливочное	6	6		
Бульон	180	180		
Сметана	5	5		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>		

**Технология приготовления**

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

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

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

**Запах:** Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

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

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,8	5,1	10,8	108	250/15/5

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
21,8	12,2	0,5	7,2	250/15/5



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной**

Рецептура № 129

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>	
Картофель	93	70	
Крупа перловая	5	5	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	10	8	
Огурцы соленые	31	17	
Масло сливочное	6	6	
Бульон	190	190	
Сметана	5	5	
Зелень сушеная	0,1	0,1	
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/5</b>		

**Технология приготовления**

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками. Соленые огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют сушеную зелень, соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи сохранили форму нарезки, крупа хорошо набухшая, но не разварившаяся. На поверхности блестки жира, кусочки птицы, сметана и зелень

**Цвет:** Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

**Вкус:** Мясного бульона и овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ и овощей, с ароматом огуречного рассола

**Консистенция:** Овощей и мяса - мягкая; крупа хорошо набухшая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,0	6,3	14,4	134	250/10/5

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
21,8	10,9	0,2	6,4	250/10/5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 34; 112

колонка

По сборнику

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

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
<b>Фрикадельки мясные (р.112-2004)</b>		<b>15</b>		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>19</b>		
Свекла	80	64		
Картофель	57	43		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	13	11		
Томатная паста	2	2		
Масло сливочное	6	6		
Вода питьевая	200	200		
Сметана	5	5		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15/5</b>		

**Технология приготовления**

**Приготовление фрикаделек:** мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом в течение 5-7 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сушеную зелень. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** На поверхности свекольника блёстки жира, сметана; овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки сохранили форму

**Цвет:** Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

**Вкус:** Мясных фрикаделек в сочетании с входящими в состав свекольника овощами, умеренно солёный

**Запах:** Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

**Консистенция:** Свеклы - слегка хрустящая; мясных фрикаделек, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,4	5,9	10,5	113	250/15/5

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
37,2	19,5	0,7	5,4	250/15/5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Суп гороховый с мясом с гренками**

Рецептура № 139

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	19	16		
<b>Масса отварного мяса</b>		<b>10</b>		
Картофель	73	55		
Горох	21	21		
Лук репчатый	14	12		
Морковь	17,5	14		
Масло сливочное	6	6		
Бульон	180	180		
<b>Гренки из пшеничного хлеба №170-2013, Пермь</b>		<b>20</b>		
Хлеб пшеничный	38	32		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>250/10/20</b>			

**Технология приготовления**

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

**Для гренков** хлеб нарезают кубиком (10\*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

### Органолептические показатели

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

**Цвет:** Светло-жёлтый

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

**Запах:** Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха и зелени

**Консистенция:** Мяса, гороха, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,5	4,8	31,8	196	250/10/20

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
30,1	36,2	0,7	2,1	250/10/20

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с крупой, с птицей

Рецептура № 138

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		
Курица потрошенная 1 категории	44	39		
или Грудка куриная	28	27		
или Филе куриное или индейки	22	21		
<b>Масса отварной мякоти без кожи</b>		<b>15</b>		
Картофель	100	75		
Крупа (рисовая или пшено, хлопья овсяные "Геркулес")	5	5		
или Крупа (перловая, или пшеничная, или овсяная)	10	10		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	6	6		
Бульон	180	180		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250/15</b>		

### Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, или грудку куриную, или филе птицы, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют **на мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой моркови и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5 - 10 мин. В кипящий бульон кладут подготовленные крупу, затем картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, зелень сушеную. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира и кусочки мяса птицы, зелень

**Цвет:** Бульон - прозрачный; овощей, крупы - натуральный

**Вкус:** Умеренно соленый, бульона из птицы в сочетании с овощами и крупой

**Запах:** Бульона из птицы, овощей и вареной крупы

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

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	8,5	16,3	165	250/15

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
13,5	21,1	0,1	2,7	250/15



**Блюда  
из круп**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Каша пшеничная жидкая

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	24	24	24	24
Молоко питьевое	192	192	192	192
Сахар	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>200</b>

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся

**Цвет:** Светло - кремовый

**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,5	6,2	20,8	169	200

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	С		
268,0	19,8	0,1	0,9		200

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша рисовая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	30	30		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый

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

**Запах:** Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,4	7,2	27,0	198	200

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
258,0	33,6	0,1	0,4		200

наименование предприятия \_\_\_\_\_

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Каша ячневая жидкая**

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа ячневая	25	25		
Молоко питьевое	187	187		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую ячневую крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении в течение 20-25 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый с сероватым оттенком

**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

**Запах:** Ячневой каши в сочетании с молоком и маслом

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,6	8,2	20,7	187	200

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
246,5	22,3	0,1	1,4	200	

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

**Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом**

Рецептура № 311

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Хлопья овсяные "Геркулес"	25	25		
Молоко питьевое	182	182		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зерна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый с сероватым оттенком

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

**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,5	7,7	26,0	203	200

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	C		
258,0	43,6	0,1	0,9		200

наименование предприятия \_\_\_\_\_

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Каша гречневая жидкая**

Рецептура № 311 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур \_\_\_\_\_

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Крупа гречневая	40	40	
Молоко питьевое	176	176	
Сахар	3	3	
Соль	0,8	0,8	
Масло сливочное	5	5	
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>	

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

**Цвет:** От светло-коричневого до коричневого

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

**Запах:** Каши гречневой в сочетании с молоком и маслом

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,6	10,2	33,3	260	200

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
193,6	20,5	0,5	0,4	200

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Каша манная жидкая**

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептов

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа манная	20	20		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масло сливочное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

**Технология приготовления**

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

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	7,1	28,0	196	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	С		
232,5	25,2	0,1	0,4		200

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда	<b>Омлет натуральный</b>
Рецептура № 340	колонка _____
По сборнику рецептов	блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция			
		брутто, г	нетто, г		
	Яйцо	152	152		
	Молоко питьевое	60	60		
	<b>Масса омлетной массы</b>		<b>212</b>		
	Масло растительное	2	2		
	<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

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

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый

**Вкус:** Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

**Запах:** Запеченных яиц

**Консистенция:** Упругая, пышная, пористая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
22,7	20,5	2,4	285	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
155,6	20,6	3,1	0,3	200





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Пудинг из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 362

колонка

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	139	138	125	124
Крупа манная	15	15	13	13
или Мука пшеничная	16	16	14	14
Сахар	10	10	6	6
Яйцо	14	14	12	12
Изюм	27	25	19	18
Масло сливочное	5	5	4	4
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сметана	7	7	5	5
Масло растительное для смазки листа		1,5		1,2
<b>Масса готового изделия</b>		<b>170</b>		<b>150</b>
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>180</b>

**Технология приготовления**

В горячей воде (28-14 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу (или просеянную пшеничную муку), размягченное сливочное масло, соль, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая сверху вниз, вводят в массу, выкладывают в противни, смазанные маслом, слоем 3-4 см. Поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового, с вкраплениями изюма

**Вкус:** Слегка сладкий, без лишней кислотности

**Запах:** Запеченного творога с ароматом ванилина

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
14,3	9,9	25,6	249	180
19,9	12,2	32,5	319	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
230,4	15,9	0,7	0,5	180
261,1	18,0	0,9	0,6	200

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Запеканка из творога с яблоками с соусом из свежих ягод**

Рецептура № 54-4т-2020

колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г.Новосибирск  
и типовых меню**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	137	136	123	122
Яблоки свежие	67	47	60	42
Яйца куриное	20	20	18	18
Сахар	8	8	6	6
Сметана	8	8	7	7
Масло сливочное	8	8	7	7
Крупа манная	8	8	7	7
Ванилин	0,012	0,012	0,01	0,01
Сухари	8	8	7	7
Масло сливочное для смазки листа	4	4	3,5	3,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>180</b>

**Технология приготовления**

Яблоки очищенные от кожицы и с удаленным семенным гнездом, протирают. В горячей воде (14-28 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яйца, растёртые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, очищенные от кожицы и семенных гнезд натертые яблоки и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и посыпанную сухарями, слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с соусом из свежих ягод. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью без трещин, политы соусом из свежих ягод

**Цвет:** Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового с вкраплениями фруктов

**Вкус:** Характерный для запеченного творога в сочетании с фруктами

**Запах:** Характерный для запеченного творога с ароматом фруктов

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,5	14,5	22,1	273	180
16,2	17,1	26,2	324	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
151,2	25,2	0,7	1,43	180
168,0	28,0	1,0	1,6	200

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

Рецептура № 10/5 колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	120	117	106	103
Крупа манная	6	6	6	6
Яйца	20	20	18	18
Сахар	12	12	10	10
<b>Крошка</b>		<b>30</b>		<b>25</b>
Мука пшеничная	12	12	10	10
Масло сливочное	12	12	10	10
Сахар	6	6	5	5
Масло сливочное для смазки листа	3	3	2	2
<b>Масса готовой запеканки</b>		<b>170</b>		<b>150</b>
Молоко сгущённое с сахаром	30,2	30	20,2	20
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>170</b>

**Технология приготовления**

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220-280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущённым молоком

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

**Вкус:** Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

**Запах:** Запечённого творога, с сгущённым молоком

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, однородная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>Выход, г</b>
13,9	10,8	33,0	285	170
17,5	14,0	39,0	352	200

**Расчет химического состава**

<b>Минеральные элементы, мг</b>			<b>Витамины, мг</b>	<b>Выход, г</b>
<b>Ca</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>C</b>	
194,3	13,4	0,4	0,3	170
259,0	17,8	0,7	0,5	200

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Соус из свежих ягод**

Рецептура № 578

колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Клубника, или малина, или клюква свежие или свежемороженые	106	104	77	75
или Вишня свежая или свежемороженая	121	104	87	75
Сахар	10	10	7	7
Мука картофельная (крахмал)	10	10	7	7
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>75</b>

**Технология приготовления**

Свежемороженые ягоды оттаивают, но не полностью, протирают, добавляют сахар. Полученную массу тщательно перемешивают, доводят до легкого кипения, затем вводят тонкой струйкой сухой крахмал. Быстро доводят до кипения и убирают с нагрева. Подают как в горячем так и охлажденном виде.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Однородная, без комков заварившегося крахмала нерасслоившаяся масса

**Цвет:** Красно-розовый, в зависимости от вида ягод

**Вкус:** Кисло-сладкий, приятный, ягодный

**Запах:** Свежих ягод

**Консистенция:** Средней густоты

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	0,2	12,9	55	75
0,6	0,2	16,3	69	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
12,3	11,5	0,2	11,4	75
16,4	15,3	0,3	15,2	100





## **Вторые блюда**



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Печень, тушенная с овощами**

Рецептура № 439

колонка

По сборнику рецептов

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	138	114	115	95
Лук репчатый	21	18	18	15
Масло растительное	6	6	5	5
<b>Масса готовой печени с луком</b>		<b>75</b>		<b>60</b>
Мука пшеничная	2,4	2,4	2	2
Морковь	19	15	19	15
Томатная паста	3	3	3	3
Вода питьевая	40	40	40	40
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>		<b>100</b>

**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 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 не ниже 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
9,1	10,4	4,9	150	100
12,1	12,9	5,9	188	120

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
13,7	13,1	2,8	10,0	100
16,4	15,7	4,6	12,0	120



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Мясо, тушеное с картофелем**

Рецептура № 54-9м-2020,2021

колонка

По сборнику рецептов и для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г,  
типовых меню г.Новосибирск**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	107	79		
или Говядина полуфабрикат	93	79		
или Свинина мясная	87	74		
<b>Масса тушеного мяса</b>		<b>50</b>		
Масло растительное	6	6		
Картофель	128	96		
Морковь	55	44		
Томатная паста	1	1		
или Помидоры свежие парниковые	16,3	16		
или Помидоры свежие грунтовые	19	16		
Лук репчатый	19	16		
Сметана	10	10		
Бульон или вода питьевая	50	50		
<b>Масса тушеных овощей</b>		<b>200</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250</b>		

**Технология приготовления**

Мясо нарезают поперек волокон по 2 куса на порцию массой 20-25г. Подготовленное мясо складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 20-25 минут. Подготовленные картофель и морковь нарезают средним кубиком или дольками, лук репчатый шинкуют, овощи припускают с добавлением масла растительного по отдельности 10-15 мин. В подготовленное мясо кладут картофель, овощи, затем добавляют припущенную томатную пасту или помидоры свежие без кожицы и сметану и продолжают тушить 20-25 минут. Отпускают мясо вместе с овощами, с которыми оно тушилось. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Мясо и овощи сохранили форму нарезки, тушеные овощи выложены на тарелку на поверхности мясо

**Цвет:** Близкий тушеным овощам, мяса - светло - коричневый

**Вкус:** Тушеного мяса в сочетании с овощами и картофелем, умеренно солёный

**Запах:** Тушеного мяса с ароматом овощей

**Консистенция:** Мяса - мягкая, нежная; картофеля и овощей - сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,7	14,3	34,7	318	250

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
49,4	22,2	2,9	9,4	250

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Печень, тушенная в соусе**

Рецептура № 401;442

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	138	114	115	95
Мука пшеничная	5	5	4	4
Масло растительное	4	4	4	4
<b>Масса тушеной печени</b>		<b>75</b>		<b>60</b>
<b>Соус сметанный (№442-2013, Пермь)</b>		<b>50</b>		<b>50</b>
Сметана	12,5	12,5	12,5	12,5
Масло сливочное	1,3	1,3	1,3	1,3
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,3	1,3
Вода питьевая	37,5	37,5	37,5	37,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>		<b>100</b>

**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 сметанным соусом и тушат при слабом кипении в течение 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Приготовление соуса:** муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу. Подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, растирают с маслом сливочным, 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. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Печень сохранила форму нарезки, стужена с соусом

**Цвет:** Печени - серый; соуса - кремовый

**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
8,7	9,2	5,0	138	100
11,5	11,9	5,3	174	120

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
18,4	14,2	2,1	9,0	100
20,4	16,3	4,4	11,3	120

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Плов из птицы**

Рецептура № 406

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная промышленного производства	144	98	123	84
или Филе куриное или индейки	103	98	89	84
<b>Масса тушеной птицы (разделка на мякоть)</b>		<b>70</b>		<b>60</b>
Масло растительное	10	10	10	10
Крупа рисовая	61	61	61	61
Лук репчатый	12	10	12	10
Морковь	53	42	53	42
<b>Масса гарнира</b>		<b>180</b>		<b>180</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>250</b>		<b>240</b>

**Технология приготовления**

Грудку разделяют **на мякоть без кожи**. Мякоть птицы или филе нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. Птицу и овощи заливают горячей водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и доводят до готовности 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Птица нарезана кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый

**Цвет:** Птицы и риса - белый

**Вкус:** Плов имеет вкус птицы, овощей и риса

**Запах:** Тушёной птицы с ароматом лука

**Консистенция:** Мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,1	12,8	41,8	335	240
16,1	15,3	41,8	369	250

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
101,0	5,3	0,4	0,7	240
118,0	7,4	0,5	0,7	250

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Рыба запеченная**Рецептура № 310 **колонка**По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша или кета потрошённая с головой	170	119	153	107
или Горбуша или кета неразделанная	205	119	184	107
или Минтай потрошенный обезглавленный	153	113	136	101
Сухари	4	4	3	3
Масло растительное	3	3	3	3
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

**Технология приготовления**

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные кусочки, посыпают солью, панируют в сухарях и укладывают на разогретый с маслом растительным противень или сковороду. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Температура подачи не ниже 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**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
13,1	10,5	2,8	158	90
15,5	12,9	3,1	191	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
33,8	22,5	0,2	0,4	90
37,6	25,0	0,4	0,4	100



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Гуляш**

Рецептура № 152

колонка

По сборнику

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		брутто, г	нетто, г
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	87	64		
или Говядина полуфабрикат	76	64		
или Свинина мясная	69	59		
Масло растительное	4	4		
Лук репчатый	14	12		
Томатная паста	2,5	2,5		
Мука пшеничная	3,8	3,8		
Вода питьевая	54	54		
<b>Масса тушёного мяса</b>		<b>40</b>		
<b>Масса соуса</b>		<b>60</b>		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

Мясо нарезают кубиками по 15-20г, заливают горячей водой и тушат с добавлением томатной пасты, припущенного с маслом растительным репчатого лука, в закрытой посуде около часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, 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 не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели****Внешний вид:** Мясо нарезано кубиками и стужено с соусом**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
11,0	14,3	5,5	195	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
10,0	16,5	1,9	0,3	100



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Фрикадельки из птицы**

Рецептура № 410

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		
Курица потрошенная 1 категории	151	65		
или Грудка куриная промышленного производства	96	65		
или Филе курицы или индейки	69	65		
Молоко питьевое	15	15		
Яйцо	9	9		
Морковь	29	23		
Лук репчатый	12	10		
Мука пшеничная	8	8		
<b>Масса полуфабриката 2 шт. по 64 г</b>		<b>128</b>		
Сметана	8	8		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда 2 шт. по 50 г</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

У обработанных тушек кур или грудки куриной отделяют мякоть от кожи и костей. Подготовленную мякоть или филе (курицы или индейки) измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым очищенным. В измельченную массу добавляют очищенную морковь, натертую на мелкой терке. В массу кладут соль, молоко, яйца, тщательно перемешивают, взбивают до получения однородной массы и разделяют изделия в форме мячика. Изделия панируют в муке, укладывают на противень смазанный маслом и запекают с одной стороны в течение 5-7 минут. Фрикадельки переворачивают, поверхность смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу при температуре 220-280°C в течение 15-20 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. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Изделия в форме мячика, 2 штуки на порцию, без трещин на поверхности, с румяной запеченной сметанной корочкой

**Цвет:** Беловато - серый, на разрезе оранжевые включения моркови

**Вкус:** Запеченного изделия из мяса птицы в сочетании с овощами и сметаной

**Запах:** Запеченного изделия из мяса птицы с ароматом сметаны

**Консистенция:** Нежная, мягкая



**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>Выход, г</b>
10,8	10,9	5,4	162,9	100

**Расчет химического состава**

<b>Минеральные элементы, мг</b>			<b>Витамины, мг</b>	<b>Выход, г</b>
<b>Ca</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>C</b>	
29,0	22,0	0,2	0,06	100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Биточки рыбные**

Рецептура № 345

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		
Горбуша потрошенная с головой	99	66		
или Горбуша неразделанная	120	66		
или Минтай потрошенный обезглавленный	100	66		
Хлеб пшеничный	18	18		
Лук репчатый	5	4		
Молоко питьевое	16	16		
Яйцо	6	6		
Сухари пшеничные	10	10		
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>118</b>		
Масло растительное	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

**Технология приготовления**

**Филе без кожи и костей** нарезают на куски пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом и луком репчатым. Подготовленную массу солят, формуют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Биточки запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 мин с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи не ниже 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- золотистый, в разрезе - в зависимости от вида рыбы

**Вкус:** Запеченной рыбы, умеренно солёный

**Запах:** Запеченной рыбы

**Консистенция:** Однородная, сочная, пышная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,2	5,1	18,1	171	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
29,2	23,4	0,8	0,9	100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Ёжики из мяса с рисом, с соусом (свинина мясная и говядина)**

Рецептура № 390; 442

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	31	23	27	20
или Говядина полуфабрикат	27	23	24	20
Свинина мясная	27	23	23	20
Вода питьевая	17	17	15	15
Крупа рисовая	9	9	8	8
<b>Масса готового рассыпчатого риса</b>		<b>24</b>		<b>20</b>
Лук репчатый	26	22	23	19
Масло сливочное	3	3	2	2
<b>Масса прогретого с маслом лука</b>		<b>11</b>		<b>9</b>
Масло растительное для смазки листа	1,5	1,5	1,5	1,5
Мука пшеничная	7	7	5	5
<b>Масса готовых изделий</b>		<b>70</b>		<b>60</b>
<b>Соус сметанный</b>		<b>50</b>		<b>50</b>
Сметана	12,5	12,5	12,5	12,5
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,3	1,3
Вода питьевая	37,5	37,5	37,5	37,5
Масло сливочное	1,3	1,3	1,3	1,3
<b>Выход готового блюда</b>		<b>120</b>		<b>100</b>

**Технология приготовления**

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и прогревают с маслом. Подготовленное мясо измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют прогретый лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. 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 изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Отпускают ёжики вместе с соусом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Приготовление соуса:** Муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, 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, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, соуса - однородная, нераспавшаяся масса

**Цвет:** Корочки изделия – светло-коричневый; риса – белый; соуса - светло-кремовый

**Вкус:** Запеченного мясного изделия с рисом, соуса -умеренно соленый, свежей сметаны

**Запах:** Запеченного мясного изделия, соуса сметанного

**Консистенция:** Сочная, мягкая; соуса - полужидкая, эластичная

#### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,1	11,7	7,4	159	100
7,3	14,0	8,9	191	120

#### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
16,3	9,3	1,8	0,9	100
18,9	11,2	2,2	1,1	120

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Жаркое из птицы**

Рецептура № 443

колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная на кости	189	128	95	64
или Филе куриное	135	128	67	64
<b>Масса тушеной курицы (мякоть без кожи)</b>		<b>100</b>		<b>50</b>
Картофель	156	117	133	100
Морковь	44	35	38	30
Лук репчатый	24	20	19	16
Томатная паста	5	5	4	4
Масло растительное	14	14	9	9
<b>Масса готовых овощей</b>		<b>180</b>		<b>150</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>280</b>		<b>200</b>

**Технология приготовления**

Грудку куриную разделяют на **мякоть без кожи**. Мякоть птицы или филе нарезают кубиками по 2-3 кусочка на порцию, добавляют воду, масло и тушат 20-25 мин. Картофель нарезают дольками или кубиками. Лук репчатый и морковь нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. Припущенные овощи соединяют с тушеными кусочками птицы. Картофель укладывают сверху птицы, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности 25-30 мин. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Курица нарезана кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, тушены вместе

**Цвет:** Птицы - белый, соуса - коричневый, картофеля - желтый с оранжевым оттенком

**Вкус:** Специфический для тушеной птицы с привкусом овощей

**Запах:** Тушеной птицы с ароматом овощей

**Консистенция:** Птицы, овощей и картофеля - мягкая, блюда - сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
17,5	11,5	16,2	238	200
21,8	16,8	18,4	312	280

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
35,6	12,0	1,0	2,7	200
36,4	13,1	1,8	3,1	280

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Котлеты, биточки, шницели из мяса**

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	103	76	95	70
или Говядина полуфабрикат	90	76	83	70
или Свинина мясная	89	76	82	70
или Фарш промышленного производства	76	76	70	70
Хлеб пшеничный	18	18	16	16
Молоко питьевое	9	9	8	8
Яйцо	9	9	8	8
Лук репчатый	10,7	9	9,5	8
Сухари	10	10	8	8
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>129</b>		<b>116</b>
Масло растительное	2	2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

**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 овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Изделия панируют в сухарях 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 не ниже 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

**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
11,2	11,3	14,2	203	90
12,4	12,6	15,8	226	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
33,7	21,5	0,7	0,1	90
37,4	23,9	1,0	0,1	100

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Курица запеченная**

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептов

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	167	149	150	134
или Грудка куриная на кости	157	149	141	134
или Бедро куриное	157	149	141	134
Сметана	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	2	2
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>90</b>

**Технология приготовления**

Подготовленное бедро или грудку куриную или курицу нарубают на порции. Порционные кусочки солят, смазывают сметаной и укладывают на противень или сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C. Кусочки запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая до образования румяной корочки на поверхности. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Аккуратно нарубленные порционные кусочки птицы, с запеченной корочкой, политы соком

**Цвет:** Птицы - золотистый

**Вкус:** Запеченной птицы, умеренно солёный

**Запах:** Запеченной птицы, приятный

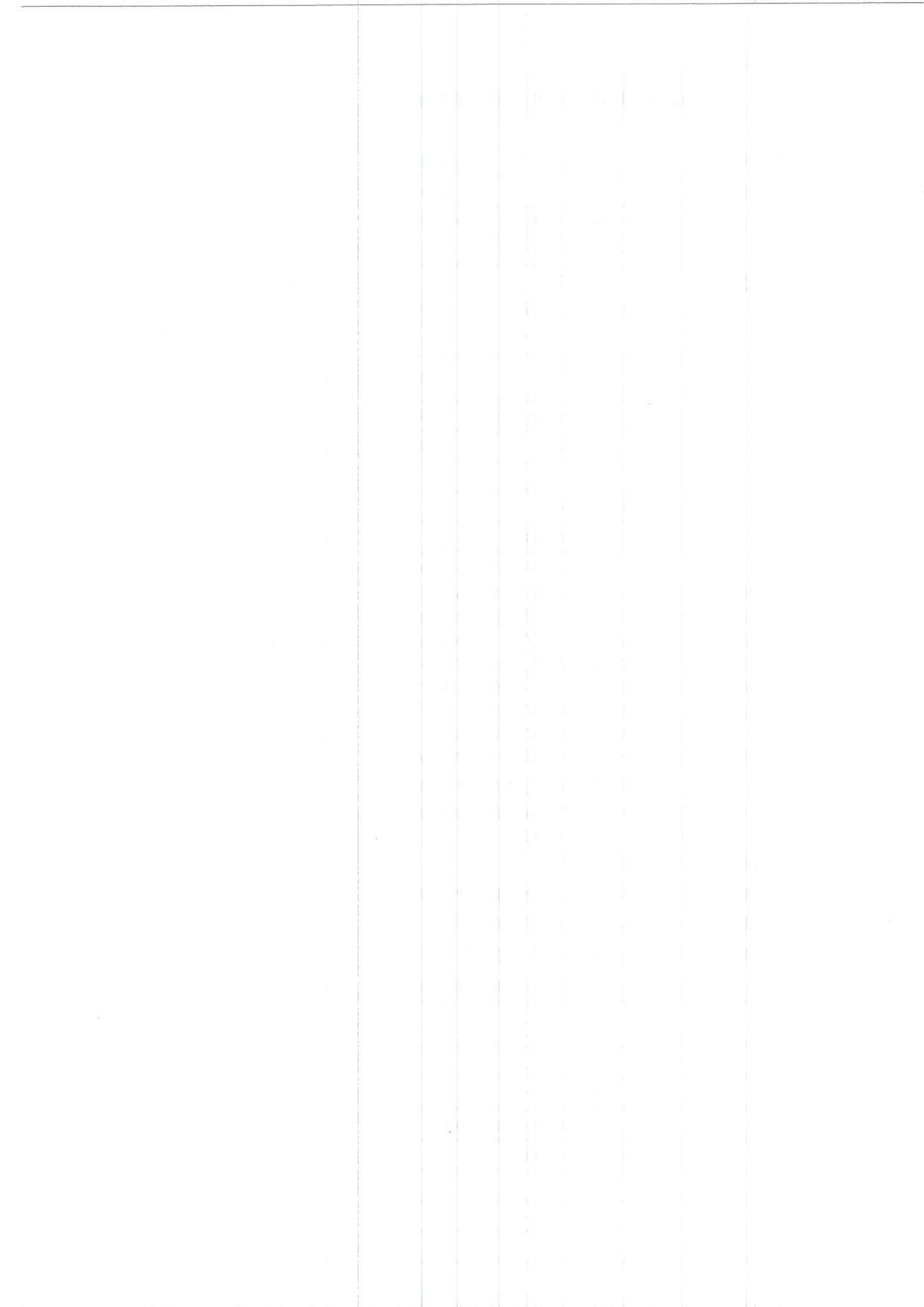
**Консистенция:** Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

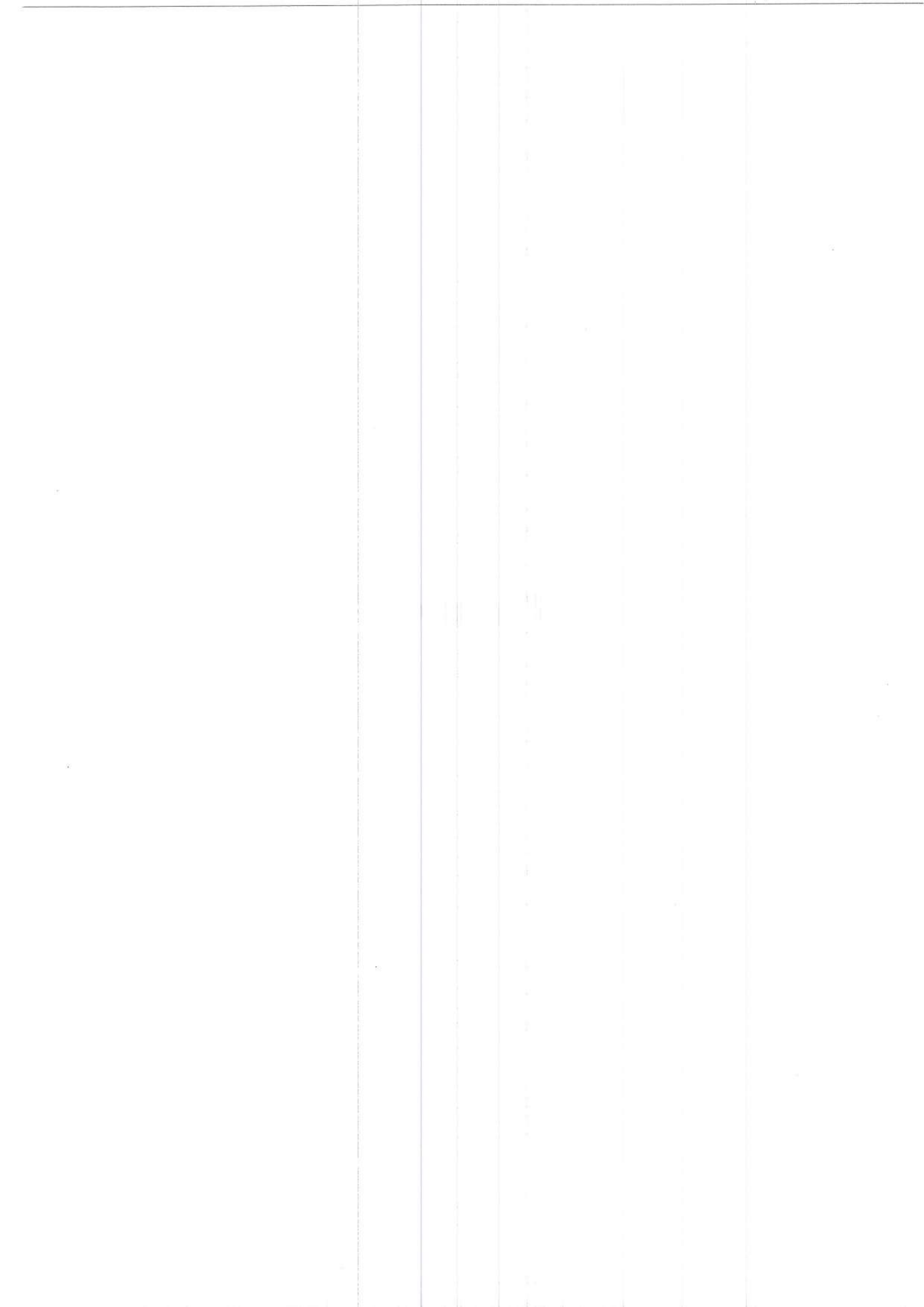
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,8	13,0	0,0	172	90
17,4	17,0	0,0	223	100

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
17,0	12,9	0,6	0,0	90
18,2	14,0	0,8	0,0	100



# Гарниры



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Овощи тушеные**

Рецептура № 225

колонка

По сборнику рецептур

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	78	62	65	52
Картофель	141	106	117	88
Капуста белокочанная свежая	119	95	100	80
Масло растительное	12	12	10	10
Вода питьевая	55	55	46	46
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180</b>		<b>150</b>

**Технология приготовления**

Подготовленные овощи: морковь нарезают дольками или кубиками, капусту - шашками, припускают в небольшом количестве воды с маслом 10-15 мин. Картофель нарезают кубиком, припускают с маслом 15-20 мин. Овощи соединяют, добавляют воду и тушат до готовности 20-30 мин. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Овощи нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

**Цвет:** Близкий свежим овощам

**Вкус:** Умеренно соленый, со сладковатым привкусом моркови

**Запах:** Овощей тушеных

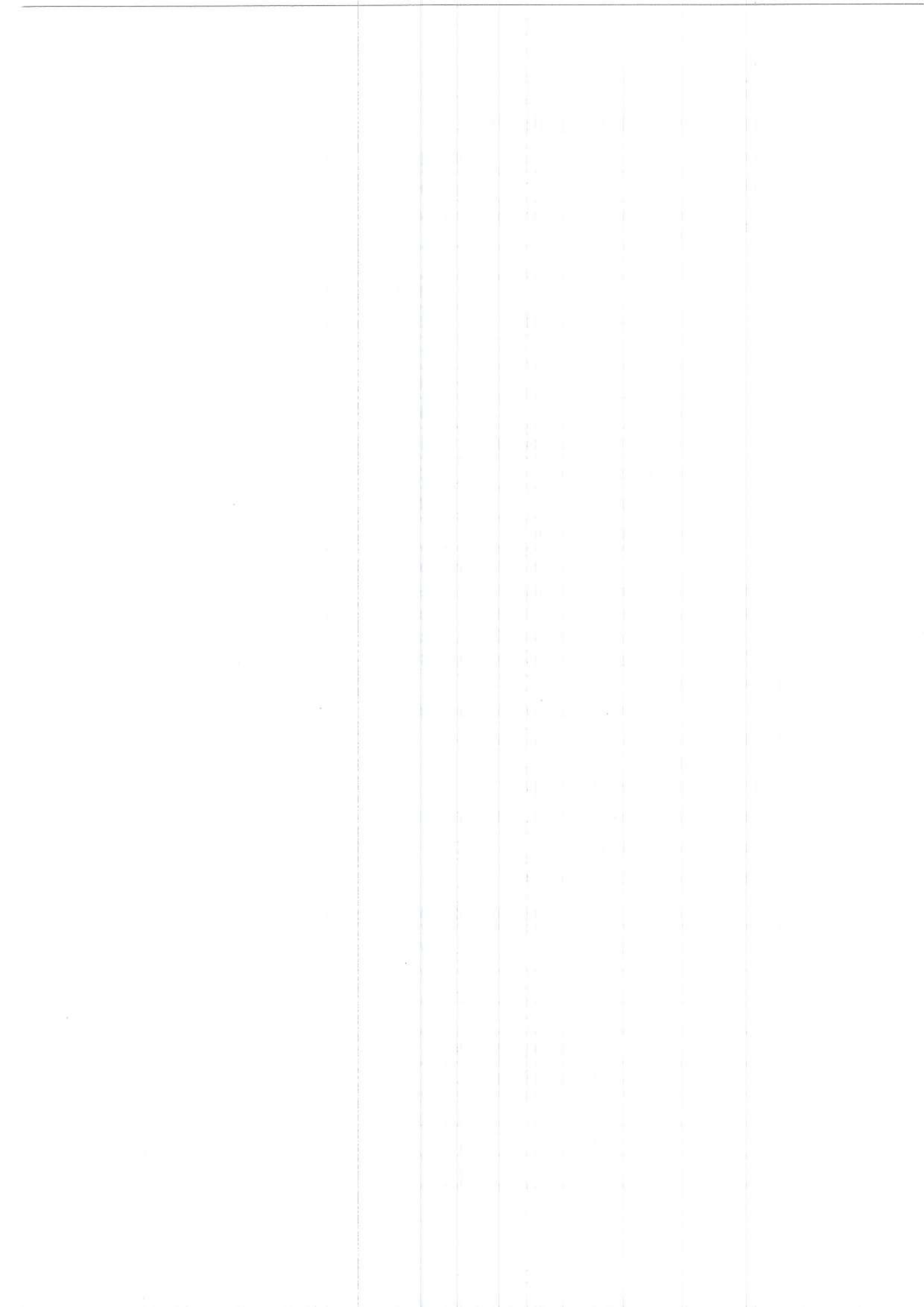
**Консистенция:** Овощи - плотные, сочные

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	9,2	13,8	143	150
1,6	11,0	16,5	171	180

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
26,9	24,4	0,1	7,7	150
32,3	29,2	0,2	9,2	180



**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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	64	64	53	53
Вода питьевая	132	132	110	110
Масло сливочное	6	6	5	5
<b>Выход готового блюда</b>	<b>180</b>		<b>150</b>	

**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 не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

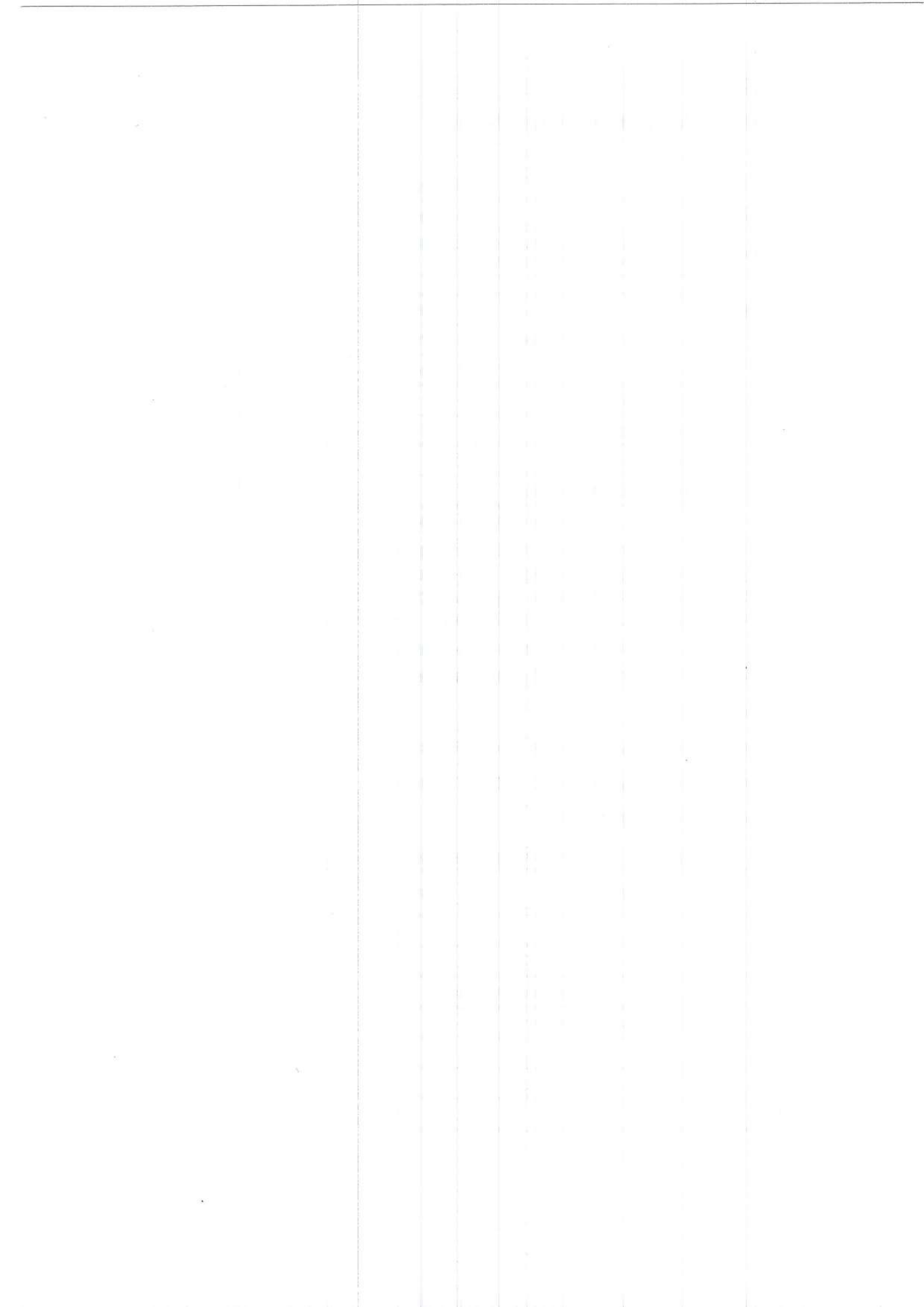
**Органолептические показатели****Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные**Цвет:** Белый**Вкус:** Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным**Запах:** Риса припущенного с ароматом масла сливочного**Консистенция:** Мягкая, зернистая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,1	3,8	25,4	148	150
3,5	4,4	30,5	176	180

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
5,5	25,7	0,3	0,0	150
6,6	30,9	0,6	0,0	180





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Каша гречневая вязкая отварная**Рецептура № 510 **колонка**По сборнику рецептов **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	45	45	38	38
Вода питьевая	144	144	120	120
Масло сливочное	8	8	6	6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180</b>		<b>150</b>

**Технология приготовления**

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, посолить, варить до загустения 30 мин, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

**Цвет:** Серый с коричневым оттенком

**Вкус:** Каши гречневой с маслом, умеренно солёный

**Запах:** Каши гречневой с маслом сливочным

**Консистенция:** Вязкая, мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,3	5,1	24,3	160	150
4,8	6,1	29,2	191	180

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
8,5	55,5	1,2	0,0	150
10,2	66,6	3,0	0,0	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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	205	154	170	128
Молоко питьевое	29	29	24	24
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180</b>		<b>150</b>

**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 не ниже 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
3,3	3,6	22,3	135	150
3,7	4,1	26,7	159	180

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
32,5	24,0	0,3	2,2	150
41,7	30,3	0,6	2,6	180



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**Наименование блюда **Макаронные изделия отварные**

Рецептура № 516

колонка \_\_\_\_\_

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	64	64	54	54
Вода питьевая	384	384	324	324
Масло сливочное	5	5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180</b>		<b>150</b>

**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 не ниже 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
3,4	3,1	36,8	189	150
4,1	3,7	44,2	227	180

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
19,6	7,3	0,4	0,1	150
23,5	8,8	0,5	0,1	180



# Напитки





**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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др.	6	6		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**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 не ниже 75°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

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Выход, г
Ca	Mg	Fe	С		
120,0	9,3	0,1	0,0		200



**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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	200	200		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

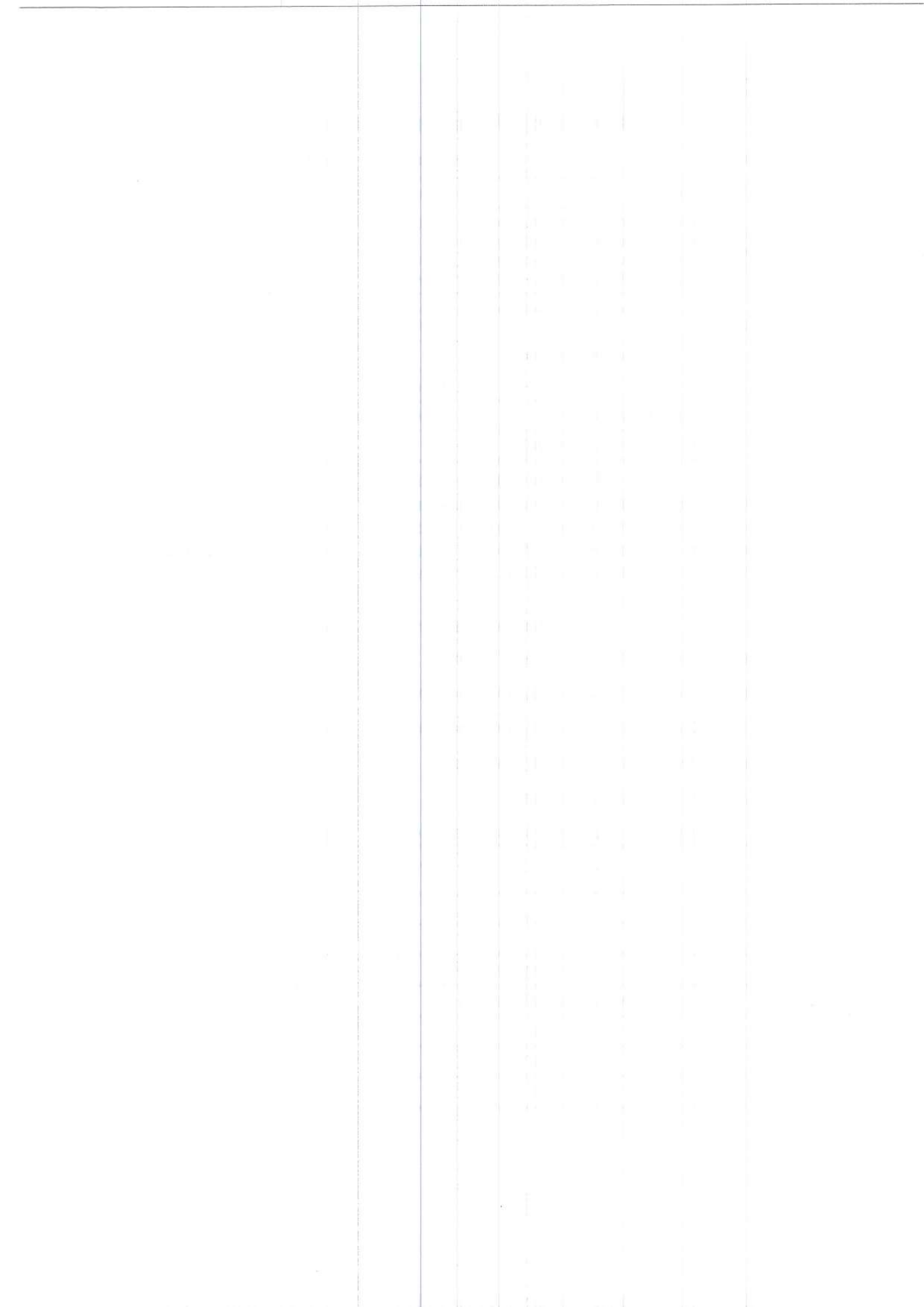
Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с требованиями, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа 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	Выход, г
0,5	0,0	34,0	138	200
0,3	0,0	22,0	89	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг
Ca	Mg	Fe	C
24,00	0,00	0,00	12,90
24,00	0,00	0,00	12,90



**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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	2	2	0,8	0,8
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	12	12	12	12
Лимон	6	5	6	5
Вода питьевая	150	150	150	150
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	

**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 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 не ниже 75°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:** Слабоконцентрированный 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	13,5	54	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
2,2	0,5	0,1	0,8	200



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда

**Чай с молоком**

Рецептура № 495

**колонка**

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	2	2	0,8	0,8
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	10	10	10	10
Молоко питьевое	100	100	100	100
Вода питьевая	50	50	50	50
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>200</b>

**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 не ниже 75°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)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,8	2,5	15,9	97	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
120,0	10,6	0,1	0,0	200





**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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	2	2	0,8	0,8
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	12	12	12	12
Вода питьевая	150	150	150	150
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	

**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 не ниже 75°С. 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

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
0,2	0,0	0,0	0,0	200



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Какао с молоком**

Рецептура № 496

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 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	3	3
Молоко питьевое	100	100	90	90
Сахар	10	10	8	8
Вода питьевая	110	110	99	99
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>180</b>

**Технология приготовления**

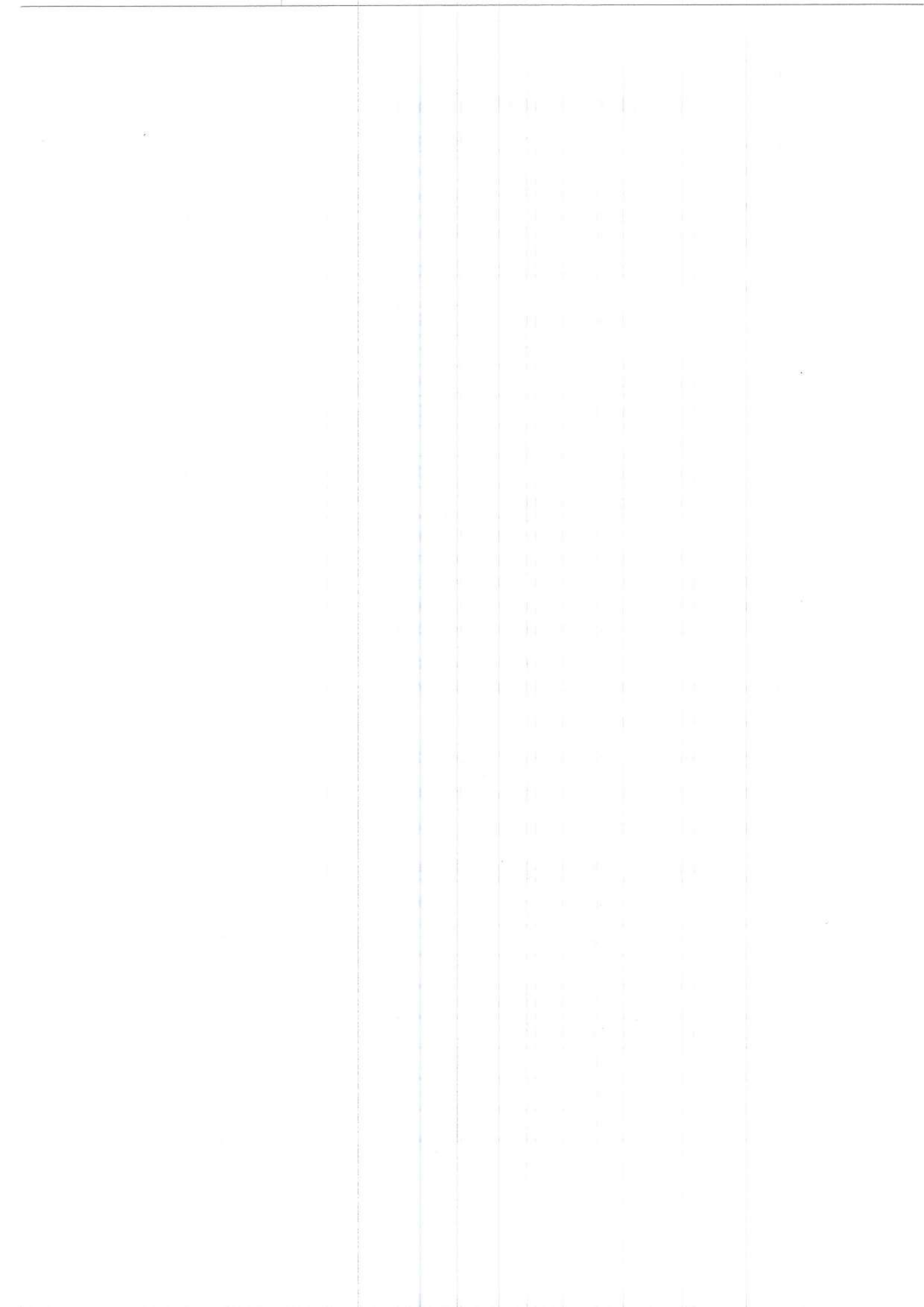
Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**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
3,1	2,7	12,1	85	180
3,8	3,5	15,9	110	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
108,0	0,0	0,0	0,5	180
120,0	0,0	0,1	0,6	200



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Кисель из свежих ягод**

Рецептура № 505

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		
Вишня свежемороженая	25,2	24		
или Смородина свежемороженая	25,2	24		
или Клюква свежемороженая	25,2	24		
Сахар	15	15		
Крахмал (мука картофельная)	7	7		
Вода питьевая	189	189		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**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 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

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

**Цвет:** Ягод, из которых изготовлен кисель

**Вкус:** Кисло-сладкий с привкусом ягод

**Запах:** Ягод, из которых изготовлен кисель

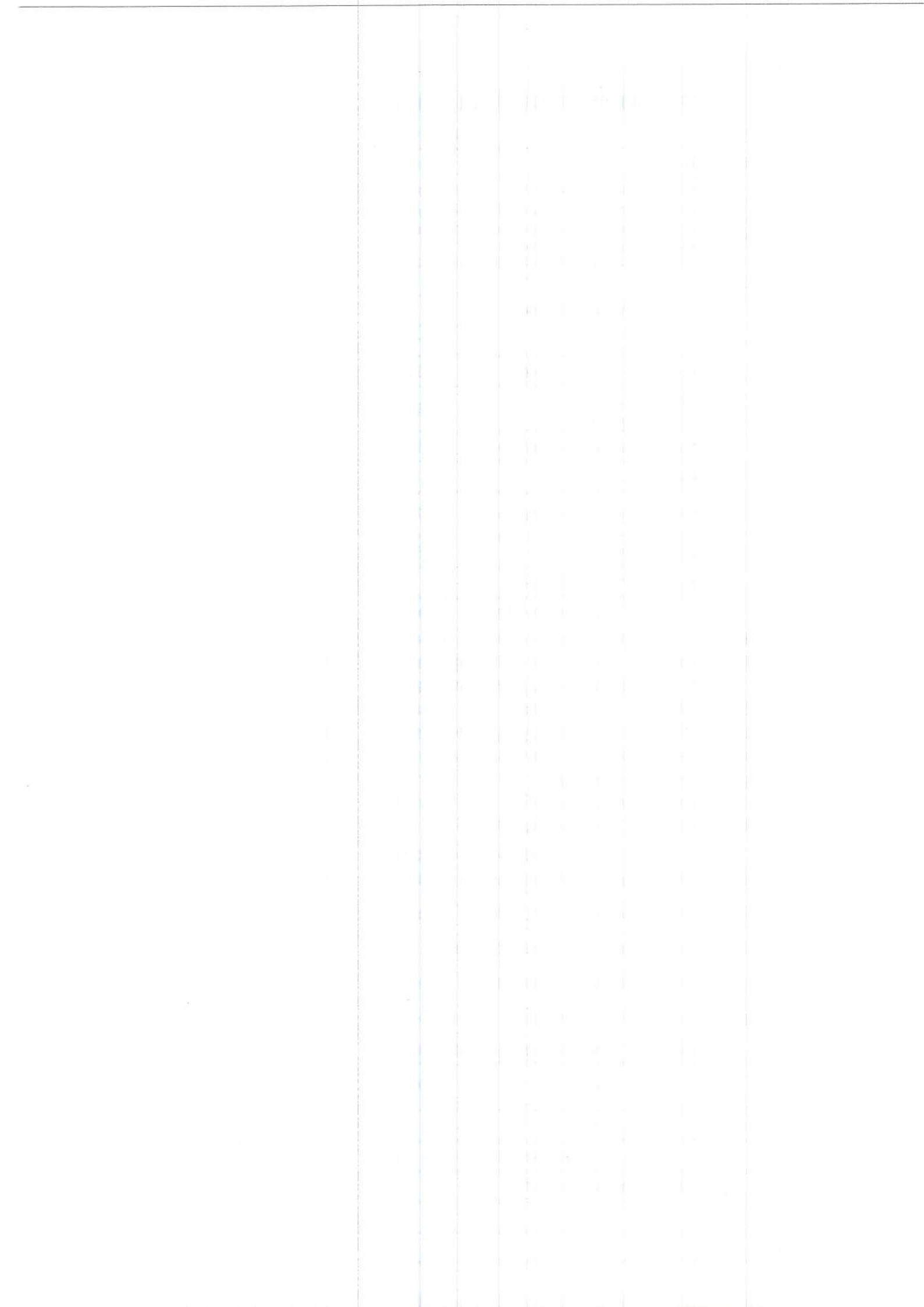
**Консистенция:** Киселя средней густоты, слегка желеобразная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,2	21,5	89	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
10,0	7,0	0,0	29,3	200



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

**Компот из ягод**

Рецептура № 513

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		
Вишня, или Смородина, или Облепиха, или Клубника, или Клюква свежемороженые	31,5	30		
или Ягодная смесь (свежемороженая - крыжовник, рябина черноплодная, красная смородина, яблоко)	30,3	30		
Вода питьевая	175	175		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

В подготовленный сироп (в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают течение 10-12 минут и процеживают) погружают при активном помешивании ягоды или ягодную смесь, без предварительного размораживания, доводят до кипения и варят на медленном нагреве 5 - 7 минут, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Компот прозрачный с наличием ягод, налит в стакан или чашку

**Цвет:** В зависимости от используемых ягод

**Вкус:** Кисло-сладкий, ягодный

**Запах:** Варёных ягод, приятный, свежий аромат

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	16,9	68
Минеральные элементы, мг			Витамины, мг
Ca	Mg	Fe	C
11,00	0,00	0,10	12,20





**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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	25	25		
Вода питьевая	205	205		
Сахар	10	10		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**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 не выше 20°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
0,5	0,0	15,2	63	200

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
14,8	11,8	0,4	0,2	200



# **Мучные изделия**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда	<b>Тесто дрожжевое (безопасный способ)</b>	
Рецептура №	стр.381	колонка
По сборнику рецептов	блюдо 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	<b>Тесто дрожжевое (опарный способ)</b>	
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 формируют 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

**Сдоба обыкновенная**

Рецептура № 570

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**

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная высшего сорта	58
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2,4
Сахар	7
Яйцо куриное	5
Масло сливочное	2
Масло сливочное (для разделки)	2,4
Яйцо куриное (для смазки)	2,3
Соль	0,9
Дрожжи прессованные	1,2
или Дрожжи сухие	0,3
<b>Итого сырья</b>	<b>81</b>
Молоко или вода питьевая	27
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>100</b>
Масло растительное для смазки листа	0,2
<b>Выход готового изделия</b>	<b>80</b>

**Технология приготовления**

Приготавливают сдобу из дрожжевого теста. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, сворачивают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям округлую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия 12-16 минут при температуре 200-220°C. Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученных изделий (плетенка, крученка, вензель и др.) 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 разнообразная, с четко выраженным рисунком. Поверхность глянцевая

**Цвет:** Поверхности - от светло-коричневого до темно - коричневой, в местах надрезов и складок более светлая

**Вкус:** Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

**Запах:** Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия

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

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,5	2,4	50,5	254	80

### Расчет химического состава

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	С	
72,1	11,0	0,7	0,0	80

**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	150	150		

**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
0,3	0,0	14,2	58	130
0,4	0,4	28,0	117	150

**Расчет химического состава**

Минеральные элементы, мг			Витамины, мг	Выход, г
Ca	Mg	Fe	C	
21,3	0,0	0,0	4,8	130
24,0	10,0	0,0	10,0	150

