

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ПР**Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерские изделия****Номер рецептуры: ПР****Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИК	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,38	В1, мг	0,11	Са, мг	9,8
Жиры, г	3,77	С, мг	0	Р, мг	37,23
Углеводы, г	35,79	А, мг	0,6	Mg, мг	13,83
Энергетическая ценность, ккал	190,17	Е, мг	0	Fe, мг	0,72

Технология приготовления:

Печенье или пряники извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма печенья или пряников должна быть правильная, без изломов. Печенье или пряники должны иметь чёткий рисунок на лицевой стороне.

Вкус и запах приятные.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №ПР

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ИЛИ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: ПР

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ИЛИ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,39	В1, мг	0,13	Са, мг	5,69
Жиры, г	0,28	С, мг	0,18	Р, мг	26,19
Углеводы, г	12,2	А, мг	0	Mg, мг	6,18
Энергетическая ценность, ккал	56,83	Е, мг	0,13	Fe, мг	0,78

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

Технологическая карта №231

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: № 231

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на поджарку из рыбы, вырабатываемая и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Филе рыбы	60	58	6,0	5,8
Мука	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	36	30/15	3,6	3,0/1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареной рыбы		50		
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход	65,0		6,5	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 65 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
9,72	7,68	5,18	42,96	20,48	148,70	0,85					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,08	0,06	-	0,16	9,35	0,83	4,16	-	2,28	0,30	1,55

Энергетическая ценность (ккал) на 65 гр. данного блюда: 127,5

5. Технологический процесс

Подготовленное филе рыбы нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с жареным луком.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с гарниром.

Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция филе рыбы - сочная мягкая, в румяной корочке.

Цвет — филе рыбы светло-коричневый .

Вкус и запах — вкус и запах соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 111

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями.

Номер рецептуры: 111/107 или 111/106

Наименование сборника рецептур: №82 (суп) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014г.

№107 (бульон). Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т.Лапшиной, издательство

«Хлебпродинформ», 2004.

№106. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т.Лапшиной, издательство

«Хлебпродинформ», 2004.

№107. Бульон из кур прозрачный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры	45,5	31,33	4,55	3,13
Морковь	4,2	3,15	0,42	0,32
Лук репчатый	1,75	1,4	0,18	0,14
Вода	227,5	227,5	22,75	22,75
Соль	0,88	0,88	0,09	0,09
Выход бульона		175		17,5

¹ – выход мяса нетто.

На замену - №106. Бульон мясо- костный.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо на кости	63,52	57,6 (14,53 ¹)	6,35	5,76 (1,45 ¹)
Морковь	2,98	2,28	0,3	0,23
Лук репчатый	1,22	0,88	0,12	0,09
Вода	245	245	24,5	24,5
Соль	0,88	0,88	0,09	0,09
Выход бульона		175		17,5

¹ – выход мяса нетто.

№/111. Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	75	10	7,5
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	10	10	1	1

Утверждаю
Директор школы:
С.А. Чувпчелова

Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон (мясо- костный или куриный)		175		17,5
Соль	0,37	0,37	0,04	0,04

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,66
Жиры (г):	8,58
Углеводы (г):	17,14
Эн.ценность (ккал):	176,42

Ca (мг):	25,04
Mg (мг):	27,44
Fe (мг):	1,1
C (мг):	8,56

Технология приготовления.

Приготовление бульона. Тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.

После варки кур, удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке- кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

На замену мясо- костный бульон №106. Подготовленное мясо на кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5- 4 часа. За 30-40 мин до окончания варки в кипящий бульон добавляют подпеченные овощи и соль. Готовый бульон процеживают. После варки удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке- кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Приготовление супа. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель- брусочками или кубиками, коренья- брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин. до готовности супа.

Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части супа- овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи- мягкие; макаронные изделия- хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Цвет: супа- золотистый, жира на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы из рыбы	40	40	4	4
Картофель	93,25	70	9,33	7
Морковь	20	16	1	1,6
Лук репчатый	11,3	9,75	1,13	0,98
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	3,75	3,75	0,38	0,38
Вода	200	200	20	20
Выход:		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,6	Са (мг):	45,3
Жиры (г):	8,41	Mg (мг):	47,35
Углеводы (г):	14,33	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность (ккал):	172,25	С (мг):	9,11

Технология приготовления.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №173

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная из пшениной крупы

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пшено	30	30	3000	3000
Молоко	75	75	7500	7500
Вода	45	45	4500	4500
Сахар	4	4	400	400
Соль	1	1	100	100
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	44
Эн. ценность (ккал):	244

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 183

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из гречневой крупы.

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гречневая крупа (ядрица быстрорастворивающаяся)	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14	14
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход с маслом		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша гречневая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	9,09	Ca (мг):	183,58
Жиры (г):	12,99	Mg (мг):	99,23
Углеводы (г):	35,18	Fe (мг):	2,87
Эн.ценность (ккал):	295	C (мг):	1,64

Технология приготовления.

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 395

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с молоком**
Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко	40	40	4	4
Вода	200	200	20	20
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,94	Ca (мг):	128,78
Жиры (г):	1,99	Mg (мг):	12,88
Углеводы (г):	20,92	Fe (мг):	0,078
Эн.ценность (ккал):	113,4	C (мг):	0,38

Технология приготовления.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют молоко, размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и с молока.

Запах: аромат кофейного напитка и молока

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №80

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рисовой крупой.

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	65	50	6500	5000
Рис	20	20	2000	2000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Морковь	12	10	1200	1000
Масло растительное	5	5	500	500
Масло сливочное	2	2	200	200
Соль	2	2	200	200
Вода	175	175	17500	17500
Выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	16
Эн. ценность (ккал):	148

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный рис кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного) в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель мягкие; рис лущеный-пюреобразный.

Цвет: светло-желтый

Вкус: свойственный рису, умеренно соленый.

Запах: риса и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи из творога
Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	51	75	38	54
Лук репчатый	7	11	6	9
или Чеснок	0,3	0,4	0,2	0,3
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	5,7

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
3 **Наименование** кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с маслом**
Номер рецептуры: ПР

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
масло	16	15	1,6	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	0,3	0,3
Выход:	–	50	–	5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	139,2
Жиры (г):	8,3	Mg (мг):	9,45
Углеводы (г):	14,83	Fe (мг):	0,49
Эн.ценность (ккал):	157	C (мг):	0,11

Технология приготовления.

На ломтик хлеба кладут кусочек кусочек масла.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеб, сверху- кусочек масла

Консистенция: мягкая.

Цвет: масла и хлеба.

Вкус: масла и хлеба.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08	Ca (мг):	152,22
Жиры (г):	3,54	Mg (мг):	21,34
Углеводы (г):	17,58	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	118,6	C (мг):	1,59

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем при постоянном помешивании вливают кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №243

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные.
Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиски или сардельки	71,5	70	7,15	7
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		77		7,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,77	Ca (мг):	19,6
Жиры (г):	17,78	Mg (мг):	11,2
Углеводы (г):	0,98	Fe (мг):	1,26
Эн.ценность (ккал):	197,4	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиски или сардельки	51	50	5,1	5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		55		5,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,55	Ca (мг):	14
Жиры (г):	12,7	Mg (мг):	8
Углеводы (г):	0,7	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	141	C (мг):	0

Технология приготовления.

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски или сардельки уложены на тарелку. Рядом гарнир (капустная запеканка) и подлит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло- розовый.

Вкус: мясной, умеренно- соленый.

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 239

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи из творога
Номер рецептуры: 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	132,6	130	13,26	13,0
Мука пшеничная	18,2	18,2	1,82	1,82
Яйцо	¹³ /100 шт.	5,2	13 шт.	0,52
Масса полуфабриката		148,2		14,82
Масло растительное.	7,8	7,8	0,78	0,78
Масса готовых сырников		130		13
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25,88	Ca (мг):	267,62
Жиры (г):	20,6	Mg (мг):	36,8
Углеводы (г):	26,8	Fe (мг):	0,93
Эн.ценность (ккал):	396,84	C (мг):	0,54

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	183,6	180	18,36	0,18
Мука пшеничная	25,2	25,2	2,52	2,52
Яйцо	¹⁸ /100 шт.	7,2	18 шт.	0,72
Масса полуфабриката		205,2		20,52
Масло растительное.	10,8	10,8	1,08	1,08
Масса готовых сырников		180		18
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	35,28	Ca (мг):	346,88
Жиры (г):	27,87	Mg (мг):	48,34
Углеводы (г):	32,84	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность (ккал):	524,24	C (мг):	0,67

Технология приготовления.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль, сахар, ванилин (предварительно растворенный в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму

батончика толщиной 5 – 6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, выпекают в духовом шкафу при температуре 220-280 °С с обеих сторон в течение 5-7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. со сгущённым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной, кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно пропеченная, политы молоком сгущенным.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе- светло- кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога с молоком сгущенным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №174

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая молочная (рисовая).**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	31	31	3,1	3,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,1	Ca (мг):	130,09
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	30,12
Углеводы (г):	33,42	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №349

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты смесь	20	25 ¹	2	2,5
Сахар	20	20	2	2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход		200		20

¹- масса фруктов отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	32,48
Жиры (г):	0,09	Mg (мг):	17,46
Углеводы (г):	32,01	Fe (мг):	0,7
Эн.ценность (ккал):	132,8	C (мг):	0,73

Технология приготовления.

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

Требования к качеству.

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 386.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	103,5	100	10,35	10
Или ацидофилин	108	100	10,8	10
Или ряженка	103	100	10,3	10
Или простокваша	105,5	100	10,55	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,9	Ca (мг):	120
Жиры (г):	2,5	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	4,0	Fe (мг):	0,1
Эн.ценность (ккал):	50	C (мг):	0,7

Технология приготовления.

Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей.

Требования к качеству.

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком.

Вкус: молочно- кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.

Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай –заварка- технологическая карта № 375	50	50	5	5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15	15
Выход		200/15/7		20/1,5/0,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,13	Ca (мг):	14,2
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	2,4
Углеводы (г):	15,2	Fe (мг):	0,36
Эн.ценность (ккал):	62	C (мг):	2,83

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпать чай на определённое количество порций заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма емкости (кастрюли), настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком до необходимого количества объёма. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.

Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	16	15	1,6	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	0,3	0,3
Выход:	—	50	—	5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,8
Жиры (г):	8,3
Углеводы (г):	14,83
Эн.ценность (ккал):	157

Ca (мг):	139,2
Mg (мг):	9,45
Fe (мг):	0,49
C (мг):	0,11

Технология приготовления.

На ломтик хлеба кладут кусочек сыра и кусочек масла.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеб, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы и кусочек масла

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский.

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5	0,5	0,5
Морковь	12,5	10	1,3	1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы солёные	16,75	15	1,58	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	187,5	187,5	18,8	18,8
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,36
Жиры (г):	8,9
Углеводы (г):	11,81
Эн.ценность (ккал):	158,34

Ca (мг):	32,29
Mg (мг):	24,08
Fe (мг):	1,38
C (мг):	13,72

Технология приготовления.

Готовят мясокостный бульон, технологическая карта №6.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель брусочками, коренья- соломкой.

Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая, крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности- желтый, цвет овощей- натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №104.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	114,6	86	11,46	8,6
Морковь	10,75	8,6	1,08	0,86
Лук репчатый	10,32	8,6	1,03	0,86
Томатное пюре	2,15	2,15	0,22	0,22
Масло растительное	2,15	2,15	0,22	0,22
Бульон	150,5	150,5	15,05	15,05
Фрикадельки мясные готовые (техн.карта №105)		35		3,5
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,89	Са (мг):	33,37
Жиры (г):	6,59	Mg (мг):	36,69
Углеводы (г):	13,5	Fe (мг):	1,61
Эн.ценность (ккал):	159,8	С (мг):	9,7

Технология приготовления.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек, добавляют в суп.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера., сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки– упругие, сочные.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам.

Запах: мясных продуктов, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	4
Капуста свежая	25	20	2,5	2
Картофель	26,75	20	2,68	2
Морковь	12,5	10	1,3	1,0
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,25
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон (техн. карта №108)	200	200	20	20
Сметана	10	10	0,1	0,1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,4	Ca (мг):	61,37
Жиры (г):	10,03	Mg (мг):	27,03
Углеводы (г):	11,55	Fe (мг):	1,68
Эн.ценность (ккал):	171,04	C (мг):	16,06

Технология приготовления.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 мин. до готовности добавляют соль, сахар. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново– красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом.
Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	66,75	50	6,58	5
Горох лущеный	20,25	20	2,03	2
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Морковь	15,75	12,5	1,58	1,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,83	Ca (мг):	45,82
Жиры (г):	8,88	Mg (мг):	35,48
Углеводы (г):	16,8	Fe (мг):	4,55
Эн.ценность (ккал):	169,34	C (мг):	11,17

Технология приготовления.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют: картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук- и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного)- в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и горох мягкие, горох лущеный- пюреобразный. жидкой и плотной части супа

Цвет: супа- золотистый; жира на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: гороха и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,23	0,23
Вода	22,5	22,5	2,25	2,25
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,54	Ca (мг):	8,76
Жиры (г):	1,47	Mg (мг):	2,94
Углеводы (г):	2,1	Fe (мг):	0,12
Эн.ценность (ккал):	24,03	C (мг):	0,42

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	10	10	1	1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода	30	30	3	3
Томатное пюре	4,0	4,0	0,4	0,4
Выход		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,72	Ca (мг):	11,68
Жиры (г):	1,96	Mg (мг):	3,92
Углеводы (г):	2,8	Fe (мг):	0,16
Эн.ценность (ккал):	32,04	C (мг):	0,56

Технология приготовления.

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светлокремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70⁰С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Требования к качеству. *Внешний вид*: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло- оранжевый.

Вкус: умеренно- соленый, с привкусом томата и свежей сметаны,

Запах: свежей сметаны с томатом.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №297

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые.

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	143,69	114	14,37	11,4
Говядина (котлетное мясо)	96,19	71,25	9,56	7,7
Крупа рисовая	9,5	27,31*	0,95	2,73
Лук репчатый	19	15,44	1,9	1,54
Масло сливочное	4,75	4,75	0,48	0,48
Масса припущенного лука с маслом	-	16,63		1,66
Яйца	1/7 шт.	5,94	15 шт.	0,594
Масса полуфабриката		229,19		23
Масса тушеных голубцов	-	190		19
Соус сметанный с томатом (№ рец. 355)		40		4
Выход:		230		23

*- масса рассыпчатого риса

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,77	Ca (мг):	71,25
Жиры (г):	10,74	Mg (мг):	52,37
Углеводы (г):	24,06	Fe (мг):	1,94
Эн.ценность (ккал):	260,06	C (мг):	23,79

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	173,94	138	17,39	13,8
Говядина (котлетное мясо)	116,44	86,25	11,64	8,63
Крупа рисовая	11,5	33,06*	1,15	23,31
Лук репчатый	23	18,69	2,3	1,87
Масло сливочное	5,75	5,75	0,58	0,58
Масса припущенного лука с маслом	-	20,13		2,013
Яйца	5/28 шт.	7,19	18 шт.	0,72
Масса полуфабриката		277,44		27,74
Масса тушеных голубцов	-	230		23
Соус сметанный с томатом (№ рец. 355)		40		4
Выход:		270		27

*- масса рассыпчатого риса

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	20,18	Ca (мг):	83,25
Жиры (г):	12,5	Mg (мг):	63,39
Углеводы (г):	28,41	Fe (мг):	2,3
Эн.ценность (ккал):	306,8	C (мг):	28,63

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мяско-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 220-280⁰С. Отпускают с соусом сметанным с томатом.

Требования к качеству.

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницеля

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.

Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	75	55,5	7,5	5,55
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	1,35	1,35
Молоко	18	18	1,8	1,8
Лук репчатый	7,5	6	0,75	0,6
Сухари	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса полуфабриката		93		9,3
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Масса тушеных изделий		75		7,5
Масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход		82,5		8,25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,38	Ca (мг):	32,36
Жиры (г):	18,15	Mg (мг):	41,84
Углеводы (г):	10,74	Fe (мг):	2,1
Эн.ценность (ккал):	258	C (мг):	0,26

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	74	10	7,4
Хлеб пшеничный	18	13,5	1,35	1,35
Молоко	24	24	2,4	24
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката		124		12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса тушеных изделий		100		10
Масло сливочное	10	10	0,1	0,1
Выход		100/10		10/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,5	Ca (мг):	43,04
Жиры (г):	24,2	Mg (мг):	55,78
Углеводы (г):	14,32	Fe (мг):	2,8
Эн.ценность (ккал):	344	C (мг):	0,34

Технология приготовления.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Мясо говядины провернуть через мясорубку, соединить с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавить рубленый лук, соль и перемешать. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают. Котлетную массу тщательно перемешивают (отбивают), чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях. Изделия доводят до готовности в духовом шкафу (темпер.250-280 гр. в течении 20-25 минут). Молоко для замачивания хлеба должно быть холодным.

Требования к качеству.

Внешний вид: форма котлет – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка-кругло- приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: тушеного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: тушеного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 278

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели 1-й вариант.

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Молоко	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		10		1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		71		7,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готовых тефтелей		60		6
Соус №331		30		3
Выход		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,86	Ca (мг):	34,4
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	17,84
Углеводы (г):	9,32	Fe (мг):	0,8
Эн.ценность (ккал):	140,98	C (мг):	0,6

Технология приготовления.

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный, слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с томатом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 минут до готовности.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 287

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели мясные (2-й вариант) с соусом сметанным.**

Номер рецептуры: 287/354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
или телятина (котлетное мясо)	58	38	5,8	3,8
Вода	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	1,5
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса припущенного лука	-	9	-	0,9
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	71	-	7,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса готовых тефтелей	-	60	-	6
Вода	12	12	1,2	1,2
Соус №354	-	20	-	2
Выход		80		8

Соус сметанный №354

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	15	15	1,5	1,5
Масса белого соуса	-	15	-	1,5
Соль	-	0,16	-	0,016
Выход		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

тефтели из говядины

Белки (г):	7,58
Жиры (г):	7,84
Углеводы (г):	7,95
Эн.ценность (ккал):	125,36

Ca (мг):	14,88
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	0,66
C (мг):	0,44

тефтели из телятины

Утверждаю
 Директор школы:
 С.А.Чевычелова

Белки (г):	8,27
Жиры (г):	5,04
Углеводы (г):	7,95
Эн.ценность (ккал):	103,36

Ca (мг):	15,98
Mg (мг):	15,09
Fe (мг):	1,31
C (мг):	0,44

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	69,33	50,67	6,93	5,07
или телятина (котлетное мясо)	77,33	50,67	7,73	5,07
Вода	8	8	0,8	0,8
Крупа рисовая	6,67	6,67	0,67	0,67
Масса готового рассыпчатого риса	-	20	-	2
Лук репчатый	17,33	14,67	1,47	1,47
Масло сливочное	2,67	2,67	0,27	0,27
Масса припущенного лука	-	12	-	1,2
Мука пшеничная	5,33	5,33	0,53	0,53
Масса полуфабриката	-	94,67	-	9,47
Масло сливочное	2,67	2,67	0,27	0,27
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса готовых тефтелей	-	80	-	8
Вода	15	15	1,5	1,5
Соус №354	-	25	-	2,5
Выход		100		

Соус сметанный №354

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	6,25	6,25	0,63	0,63
Мука пшеничная	1,88	1,88	0,19	0,19
Вода	18,75	18,75	1,88	1,88
Масса белого соуса	-	18,75	-	1,88
Соль	-	0,2	-	0,02
Выход		25		2,5

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию
 тефтели из говядины**

Белки (г):	9,48
Жиры (г):	9,8
Углеводы (г):	9,94
Эн.ценность (ккал):	156,7

Ca (мг):	18,6
Mg (мг):	19,86
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,55

тефтели из телятины

Утверждаю
Директор школы:
С.А. Чевычелова

Белки (г):	10,34	11,06
Жиры (г):	6,3	6,74
Углеводы (г):	9,94	10,63
Эн.ценность (ккал):	129,2	138,24

Ca (мг):	19,98	21,37
Mg (мг):	18,86	20,18
Fe (мг):	1,64	1,75
C (мг):	0,55	0,59

Технология приготовления.

Приготовление соуса сметанного №354. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70⁰С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Приготовление тефтелей мясных. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (4-5 грамм на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству.

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- в зависимости от его вида.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 229

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушенная в томате с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	123	62	12,3	6,2
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь	23	18	2,3	1,8
Лук репчатый	16	12	1,6	1,2
Томатное пюре	10	10	1	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы		50		5
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,75	Ca (мг):	39,07
Жиры (г):	4,95	Mg (мг):	48,53
Углеводы (г):	3,8	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	105	C (мг):	3,73

Технология приготовления.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар. соль. Посуду закрывают и тушат до готовности (45-60 мин.). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку- гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе- белый или светло- серый, соуса- оранжево- красный, овощей- натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом лаврового листа.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №309

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	60	60	6000	6000
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль	1	1	100	100
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	27
Эн. ценность (ккал):	170

Технология приготовления: макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды, 50 грамм соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу-20-25 мин, вермишель- 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	170	128	17000	12800
Молоко	24	24	2400	2400
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль	1	1	100	100
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	20
Эн. ценность (ккал):	137

Технология приготовления: очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие (яблоко, банан, апельсины)**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	150	150	15	15
Апельсины	150	150	15	15
Банан	150	150	15	15
Выход:	150			15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Яблоко свежее

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	14,7
Эн.ценность (ккал):	70,3

Ca (мг):	24
Mg (мг):	13,5
Fe (мг):	3,3
C (мг):	15

Груша свежая

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,46
Углеводы (г):	14,7
Эн.ценность (ккал):	68,26

Ca (мг):	17,5
Mg (мг):	18
Fe (мг):	3,46
C (мг):	7,5

Банан свежий

Белки (г):	2,26
Жиры (г):	0,76
Углеводы (г):	28,5
Эн.ценность (ккал):	141,76

Ca (мг):	12
Mg (мг):	63
Fe (мг):	0,9
C (мг):	15

Технология приготовления.

Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству.

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты.

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная	69,42	48,6	6,94	4,86
Лук репчатый	7,14	6	0,71	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,02	Ca (мг):	31,35
Жиры (г):	3	Mg (мг):	9,61
Углеводы (г):	5,07	Fe (мг):	0,4
Эн.ценность (ккал):	51,42	C (мг):	11,89

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная	115,7	81	11,57	8,1
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,7	Ca (мг):	52,25
Жиры (г):	5	Mg (мг):	16,02
Углеводы (г):	8,45	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	85,7	C (мг):	19,82

Технология приготовления.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный полукольцами припущенный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству.

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый шинкован полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно- кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные свежие.**
Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	70,8	60	7,08	6
или огурцы свежие (соленые)	63,12	60	6,312	6
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	8,4
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	2,28	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность (ккал):	13,2	C (мг):	10,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	118	100	11,8	10
или огурцы свежие (соленые)	105,2	100	10,52	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,1	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	20
Углеводы (г):	3,8	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	22	C (мг):	17,5

Технология приготовления.

Огурцы и помидоры перебирают. Первично овощи промывают в условиях заготовочного цеха проточной водой в ванне для обработки сырых овощей; при отсутствии заготовочного цеха первично овощи промывают в моечной ванне для обработки сырых овощей в горячем цехе в зоне обработки сырой продукции. Вторично овощи промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, у помидоров вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают на цельные порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы и помидоры порезаны на порционные куски.

Консистенция: огурцов- упругая, хрустящая, помидоров- мягкая. жидкая

Цвет: огурцов- зеленый, помидоров- красный.

Вкус: огурцов и помидоров.

Запах: огурцов и помидоров.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной.

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	18	13	1800	1300
Свекла	12	9	1200	900
Морковь	6	5	600	600
Огурец соленый	11	9	1100	900
Горошек зеленый	13	13	1300	1300
Лук репчатый	10	8	1000	800
Масло растительное	5	5	500	500
Соль	1	1	100	100
Выход		60		6000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	6
Углеводы (г):	4
Эн. ценность (ккал):	75

Технология приготовления: Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезают ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов- хрустящая; картофеля, свеклы, моркови- мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №181

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20	2000	2000
Молоко	68	68	6800	6800
Вода	50	50	5000	5000
Сахар	4	4	400	400
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	29
Эн. ценность (ккал):	198

Технология приготовления: В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока.

Запах: манной каши в сочетании с молоком.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты и моркови

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	60	47	6000	4700
Масса прогретой капусты		43		4300
Морковь	7	6	700	600
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Вода кипяченая	6	6	600	600
Сахар	3	3	500	500
Масло растительное	2	2	200	200
Выход		60		6000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	2
Углеводы (г):	4
Эн. ценность (ккал):	36

Технология приготовления: Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован.

Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей- хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капустой в смеси с заправкой.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №290

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бедро тушеное в соусе (мясо птицы)

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бедро куриное	95	71	9500	7100
Масло растительное	2	2	200	200
Соль	1	1	100	100
Соус №331		45		4500
Выход		95		95

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11
Жиры (г):	11
Углеводы (г):	3
Эн. ценность (ккал):	158

Технология приготовления: подготовленные бедра обжаривают до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушились бедра. Гарнир- рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого). Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо равномерно обжарено. Не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы- золотистый, соуса сметанного- кремовый, сметанного с томатом- розовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы и соуса.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №203

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные с маслом и сахаром.

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52	52	5200	5200
Масло сливочное	5	5	500	500
Сахар	2	2	200	200
Соль	1	1	100	100
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	42
Эн. ценность (ккал):	250

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый и сладкий.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы натуральные свежие.

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	63	60	6300	6000
Выход		60		600

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	1
Эн. ценность (ккал):	7

Технология приготовления: огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: упругая, хрустящая.

Цвет: зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №291

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы.

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Окорочка куриные	76	68	7600	6800
Масло растительное	7	7	700	700
Лук репчатый	8	7	800	700
Морковь	10	8	1000	800
Томатное пюре	5	5	500	500
Крупа рисовая	35	35	3500	3500
Масса тушеной птицы		50		5000
Масса готового риса с овощами		100		10000
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13
Жиры (г):	7
Углеводы (г):	27
Эн. ценность (ккал):	227

Технология приготовления: Птицу рубят на порции по 1 куску, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф при массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требования к качеству

Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса и риса – мягкая.

Цвет: Мяса – серый, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Вкус: Специфический для тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно-соленый.

Запах: Мяса птицы с ароматом риса и овощей.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров.

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры	50	43	500	4300
Лук репчатый	15	13	1500	1300
Масло растительное	3	3	300	300
Соль	1	1	100	100
Выход		60		6000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	3
Эн. ценность (ккал):	47

Технология приготовления: Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом и солят. Салат можно отпустить без лука, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый- полукольцами или кольцами. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров- упругая, сочная.

Цвет: помидоров- красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лук- белый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-острый.

Запах: свежих помидоров и репчатого лука в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая(гречневая) из рисовой крупы.

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая или гречневая	54	54	5400	5400
Соль	1	1	100	100
Масло сливочное	2	2	200	200
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	38
Эн. ценность (ккал):	204

Технология приготовления: Подготовленную крупу всыпают в подсоленную в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляются. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №359

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель плодово-ягодный

Номер рецептуры: 359

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок плодовой или ягодный	60	60	6000	6000
Крахмал картофельный	10	10	1000	1000
Сахар	20	20	2000	2000
Вода	144	144	14400	14400
Выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	39
Эн. ценность (ккал):	160

Технология приготовления: Сок плодовой или ягодный (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят, подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сока плодового или ягодного.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №379

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком.

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	5	5	500	500
Сахар	20	20	2000	2000
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	120	120	12000	12000
Выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	16
Эн. ценность (ккал):	101

Технология приготовления: Кофейный напиток готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течении 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №181

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	31	31	3100	3100
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	75	75	7500	7500
Сахар	6	6	600	600
Выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	38
Эн. ценность (ккал):	214

Технология приготовления: В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока.

Запах: манной каши в сочетании с молоком.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №261

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень, тушенная в соусе.

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	86	71	8600	7100
Или свинья	81	71	8100	7100
Мука пшеничная	3	3	300	300
Масса полуфабриката		74		7400
Масло растительное	5	5	500	500
Соль	1	1	100	100
Масса жареной печени		50		5000
Соус №333		50		5000
Выход		100		10000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	4
Эн. ценность (ккал):	165

Технология приготовления: Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом и тушат в течении 15-20 минут. Подают с гарниром и соусом. Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного или сырого), овощи отварные с маслом. Соусы- сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Требования к качеству

Внешний вид: Печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: печени- мягкая, сочная, соуса- однородная.

Цвет: поверхности- темно-коричневый, на разрезе- коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый или ягодный.

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок томатный, морковный, черносмородиновый, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный или брусничный	200	200	20000	20000
Выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	20
Эн. ценность (ккал):	85

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №333

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом и луком.

Номер рецептуры: 333

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус сметанный №330		45		4500
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло сливочное	1	1	100	100
Томатное пюре	5	5	500	500
Соль	1	1	100	100
Выход		50		5000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	4
Эн. ценность (ккал):	46

Технология приготовления: Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассируют 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: свежей сметаны, пассированного лука и томата, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны, пассированного лука и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом.

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	65	50	6500	5000
Горох	20	20	2000	2000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Морковь	12	10	1200	1000
Масло растительное	5	5	500	500
Масло сливочное	2	2	200	200
Соль	2	2	200	200
Вода	175	175	17500	17500
Выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	16
Эн. ценность (ккал):	148

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного) в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и горох- мягкие; горох лущеный-пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №112

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	12	12	1200	1200
Картофель	66	50	6000	5000
Морковь	12	10	1200	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло растительное	2	2	200	200
Томатное пюре	2	2	200	200
Вода	213	213	21300	21300
Соль	2	2	200	200
Масло сливочное	2	2	200	200
Выход		250		25000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	16
Эн. ценность (ккал):	109

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

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи- мягкие; макаронные изделия- хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона- золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №376

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка №375	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Вода	150	150	15000	15000
Выход		200		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	15
Эн. ценность (ккал):	60

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №399

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики со сгущенкой

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	84,7	84,7	8470	8470
Яйца	1/10 шт	4	10 шт	400
Молоко	84,7	84,7	8470	8470
Дрожжи пресованные	2,5	2,5	250	250
Сахар- песок	3	3	300	300
Соль	1,6	1,6	160	160
Масса теста	-	176	-	17600
Масло растительное	9	9	900	900
Масса готовых оладий	-	150	-	15000
Сгущённое молоко	20	20	2000	2000
Итого:		170		17000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,8
Жиры (г):	13,1
Углеводы (г):	76,3
Эн. ценность (ккал):	474

Ca (мг):	186,5
Mg (мг):	58,2
Fe (мг):	2,02
C (мг):	1

Краткое описание технологического процесса приготовления блюда:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35-40 С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают. Тесто оставляют в тёплом месте на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают. Оладьи выпекают на разогретых сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают оладьи со сгущённым молоком.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из соленых огурцов с луком

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

	7-10 лет			
	Брутто г.		Нетто г.	
Огурцы солёные			30	20
Лук репчатый			10	8
Масло растительное			3,0	3,0
Выход	25	30		

Технология приготовления:

Огурцы солёные отсортировать, промыть и очистить. Затем мелко нарезать добавить бланшированный репчатый лук и заправить растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра свекольная**

Номер рецептуры: **54**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.**

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,77	2,43	3,34	37,56	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	5,7

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №520

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес»

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порция		100 порций
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	33	33	3300	3300
Молоко	75	75	7500	7500
Вода	45	45	4500	4500
Сахар	4	4	400	400
Соль	1	1	100	100
Выход		150		15000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	32
Эн. ценность (ккал):	233

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Утверждаю
Директор школы:
С.А.Чевычелова