



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Перечень блюд и кулинарных изделий

Холодные блюда и закуски:

- 1 Бутерброд с маслом
- 2 Бутерброд с джемом, с маслом
- 3 Горячий бутерброд с сыром, с маслом (батон "Молочный" йодовый)
- 4 Салат зеленый с огурцами
- 5 Салат из свежих помидоров со сладким перцем
- 6 Салат из сырых овощей (морковь, помидор свежий, огурец свежий, капуста белокочанная)
- 7 Салат картофельный с сельдью
- 8 Салат из овощей (капуста белокочанная, помидоры свежие, огурцы свежие)
- 9 Салат из овощей с кукурузой
- 10 Салат из белокочанной капусты (с морковью)
- 11 Салат витаминный (2-й вариант)(капуста белокочанная, лук зеленый, перец сладкий, горошек консервированный)
- 12 Салат из свеклы с яблоком (свекла, яблоки свежие, огурцы свежи, лук зеленый)
- 13 Винегрет овощной
- 14 Салат из зеленого горошка
- 15 Овощи натуральные свежие (огурец)
- 16 Овощи натуральные свежие (помидор)
- 17 Овощи натуральные свежие (огурец, помидор)
- 18 Перец сладкий свежий

Супы:

- 19 Борщ с капустой (свежей) и картофелем, со сметаной
- 20 Свекольник со сметаной
- 21 Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной
- 22 Щи по-уральски (с крупой), с мясом, со сметаной
- 23 Рассольник домашний с мясом, со сметаной
- 24 Рассольник ленинградский, со сметаной
- 25 Суп крестьянский с крупой (перловка)
- 26 Суп картофельный с рыбой (горбуша)
- 27 Суп картофельный с клецками
- 28 Суп-лапша домашняя, с курицей (цыпленок бройлер)
- 29 Суп гороховый
- 30 Суп с рыбными консервами
- 31 Суп молочный с макаронными изделиями, с маслом

Вторые горячие блюда:

- 32 Каша вязкая молочная овсяная с клюквой, с маслом
- 33 Каша вязкая (из пшенной крупы) с тыквой, с маслом
- 34 Макароны, запеченные с сыром
- 35 Омлет натуральный, с маслом
- 36 Омлет с морковью, маслом
- 37 Вареники ленивые отварные, с маслом
- 38 Пудинг из творога, запеченный с изюмом с молоком сгущенным

- 39 Запеканка из творога с морковью, с маслом
- 40 Поджарка из рыбы с луком
- 41 Рыба, запеченная с картофелем
- 42 Рыба, запеченная с морковью
- 43 Рыба (горбуша), запеченная с томатами
- 44 Котлеты рыбные любительские, с маслом
- 45 Печень по-строгановски
- 46 Мясо духовое
- 47 Гуляш
- 48 Сердце в соусе
- 49 Говядина в кисло-сладком соусе
- 50 Биточки (из говядины), с маслом
- 51 Говядина, запеченная с макаронами и сыром
- 52 Птица(цыпленок-бройлер), тушенная в соусе с овощами
- 53 Курица по-тайски
- 54 Котлеты рубленые из птицы, с маслом

Гарниры:

- 55 Каша гречневая рассыпчатая
- 56 Рис отварной
- 57 Рис отварной с овощами
- 58 Макаaronные изделия отварные (спагетти) отварные с маслом
- 59 Картофель отварной в молоке
- 60 Картофельное пюре(или картофель отварной с маслом)
- 61 Овощи запеченные (помидоры, кабачки, баклажаны)
- 62 Сложный гарнир (капуста тушеная и картофельное пюре)

Сладкие блюда:

- 63 Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины)
- 64 Компот из свежих яблок
- 65 Компот из свежей груши
- 66 Компот из яблок и вишни
- 67 Компот из свежих плодов (яблоки и апельсины)
- 68 Кисель из плодов или ягод свежих (клюква)
- 69 Кисель из черной смородины

Напитки:

Горячие:

- 70 Чай без сахара
- 71 Чай с сахаром
- 72 Чай с лимоном без сахара
- 73 Чай с лимоном, с сахаром
- 74 Чай с молоком
- 75 Кофейный напиток с молоком
- 76 Какао с молоком
- 77 Бразильский горячий шоколад

Холодные:

- 78 Кисломолочный напиток (кефир, йогурт, ряженка)
- 79 Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке

- 80 Напиток брусничный
- 81 Напиток клюквенный
- 82 Напиток из плодов шиповника
- 83 Напиток витаминизированный «Витошка»

Мучные изделия

- 84 Блинчики с молоком сгущенным
- 85 Пирожки печеные с яблоками
- 86 Пирожки со свежей капустой (с яйцом)
- 87 Ватрушка с творогом
- 88 Средиземноморская пицца с курицей и сыром

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия:

- 89 Хлеб пшеничный "Йодовый"
- 90 Хлеб ржаной-пшеничный "Йодовый"
- 91 Булочка «Янтарная»
- 92 Булочка зерновая
- 93 Булочка «Розовая»
- 94 Печенье «Нарезное»
- 95 Кондитерские изделия (мармелад желейный, зефир, пастила)
- 96 Конфеты шоколадные

Холодные блюда и закуски

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 1

Наименования: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный	40	40	4,0	4,0
Выход:	-	40/10	-	4,0/1,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/10	3,14	7,52	19,78	150,97

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,065	0,032	0,13	45,0	-	11,2	37,0	13,2	55,4	0,82	15,44

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным.

Отпускают при температуре 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 2

Наименования: Бутерброд с джемом, с маслом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Джем или повидло	25,5	25	35,5	35
Масло сливочное	20	20	25	25
Хлеб пшеничный	40	40	50	50
Выход:	-	40/25/20	-	50/35/25

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/25/20	3,27	7,52	34,1	217,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,067	0,036	0,13	55,0	0,48	13,6	40,6	15,0	85,8	0,9	16,08

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50/35/25	3,76	8,65	39,21	249,78

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,077	0,041	0,15	63,25	0,55	15,64	46,69	17,25	98,67	1,04	18,49

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем джемом или повидлом.

Отпускают при температуре 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и джемом или повидлом

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 3

Наименования: Горячий бутерброд с сыром, с маслом (батон "Молочный" йодовый)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр голландский, или российский, или швейцарский, или чеддер, или костромской	20,4	20	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Батон "Молочный" йодовый	40	40	40	40
Выход:	-	40/20/5	-	40/30/5

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40/20/5	7,46	14,0	20,9	239,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,073	0,092	0,322	97,0	0,14	187,2	137,0	20,2	73,0	1,02	15,44

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом сливочным, а сверху кладут 1 кусочек сыра. Сыр режут на большие куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от покрытия и нарезают на порционные кусочки толщиной не более 1,5-2 мм. Помещают в жарочный шкаф на 3-5 минут до образования румяной корочки.

Отпускают при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – слегка расплавленный сыр с румяной корочкой

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: сыра и хлеба

Запах: запеченного сыра в сочетании с хлебом

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 4

Наименование блюда: Салат зеленый с огурцами

Номер рецептуры: 18

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Салат	57	41	5,7	4,1
или капуста пекинская	61,2	41	6,12	4,1
Огурцы свежие	65,2	60	6,52	6
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,0	5,0	3,3	61,7

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,052	-	6,23	16,98	22,03	41,37	13,76	149,01	0,83	2,73

Технология приготовления:

Салат (или пекинскую капусту) тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Подготовленный салат (или пекинскую капусту) нарезают. При отпуске на салат (или пекинскую капусту) кладут подготовленные, нарезанные кружочками свежие огурцы и поливают растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: на нарезанные листья салата (или пекинской капусты) уложены кружочки огурцов; поверхность блестящая от масла

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: зеленый

Вкус: умеренно соленый

Запах: соответствует входящему сырью

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 5

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	70,6	50	85	60
Лук зеленый	15	10	19	12
Перец сладкий	32	20	38	24
Масло растительное	5	5	5	5
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	6,0	5,6	80,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,05	-	133,0	40,3	20,0	19,0	25,0	205,0	0,7	1,63

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	1,32	7,2	6,72	96,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,048	0,06	-	159,6	48,36	24,0	22,8	30,0	246,0	0,84	1,96

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры режут тонкими ломтиками, подготовленный перец сладкий – соломкой. Зеленый лук тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Лук зеленый шинкуют. Овощи смешивают, заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий - соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - упругая, сочная

Цвет: овощей – натуральный

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 6

Наименование блюда: Салат из сырых овощей (морковь, помидор свежий, огурец свежий, капуста белокочанная)

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь до 1 января	20	16	2,0	1,6
с 1 января	21,2	16	21,2	1,6
или морковь свежая очищенная в/у	16,4	16	16,4	1,6
Помидоры свежие	29,3	25	2,93	2,5
Огурцы свежие	35,0	34,8	3,50	3,48
Капуста белокочанная, свежая	23,8	19	2,38	1,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход:		100		10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	6,2	5,7	83,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,036	-	162,03	9,58	23,18	33,62	17,52	183,39	0,6	2,73

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками. 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, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь и капуста нарезаны тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 7

Наименование блюда: Салат картофельный с сельдью

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель с 1 сентября по 31 октября	93,6	68,1 ¹	9,36	6,81 ¹
с 1 ноября по 31 декабря	100,3	68,1 ¹	100,3	6,81 ¹
с 1 января по 28-29 февраля	108	68,1 ¹	108	6,81 ¹
с 1 марта	117	68,1 ¹	11,7	6,81 ¹
или картофель свежий очищенный в/у	78	68,1 ¹	7,8	6,81 ¹
Лук зеленый	17,3	13,8	1,73	1,38
или лук репчатый	16,4	13,8	1,64	1,38
или лук репчатый очищенный в/у	14	13,8	1,4	1,38
Масло растительное	4,1	4,1	0,41	0,41
Сельдь	41,7	20	4,17	2,0
Выход:	-	100	-	10,0

¹Масса вареного очищенного картофеля.

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	5,2	5,3	14,5	127,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,15	0,057	0,6	4,72	2,74	23,34	91,49	21,92	333,47	0,37	10,88

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком.

Салат заправляют растительным маслом.

Сельдь разделяют на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый картофельный салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофельный салат уложен горкой, заправлен растительным маслом, сверху уложены кусочки филе сельди.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая, сельди - нежная.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам и сельди.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 8

Наименование блюда: Салат из овощей (капуста белокочанная, помидоры свежие, огурцы свежие)

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	51,4	40,0/37,0*	5,14	3,70*
Помидоры свежие	29,4	20,0	2,94	2
Огурцы свежие	25,3	20,0	2,53	2
Яйца	¼ шт.	10,0	25 шт.	1,00
Масло растительное	5,0	5,0	0,50	0,50
Выход:	-	100,0	-	10,00

* - масса припущенной белокочанной капусты

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	2,3	6,8	4,3	88,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,08	-	50,8	28,8	36,0	44,0	16,0	242,0	0,8	17,3

Технология приготовления:

Белокочанную капусту шинкуют и припускают. Подготовленные свежие помидоры и огурцы (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием) нарезают ломтиками. Обработанные яйца (1 - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; 2 - обработка в 0,5 % растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства; 3 – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), отваривают в течение 10 мин после закипания воды. Яйца очищают, мелко рубят. Все компоненты салата перемешивают. При отпуске салат заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с белокочанной капустой.

Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: капусты – мягкая, сырых помидоров и огурцов - упругая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата

Вкус: отварной цветной капусты в сочетании с помидорами и огурцами, умеренно соленый

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла

Утверждаю

Технологическая карта блюда № 9**Наименование блюда:** Салат из овощей с кукурузой**Номер рецептуры:** 66

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ.
 ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель
 Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	33	24,7	55	41,2
с 1 ноября по 31 декабря	35,3	24,7	58,9	41,2
с 1 января по 28-29 февраля	38	24,7	63,4	41,2
с 1 марта	41,2	24,7	68,7	41,2
или картофель свежий очищенный в/у	27,5	24,7	45,9	41,2
<i>Масса отварного картофеля:</i>	-	24	-	40
Кукуруза сахарная консервированная	10	6*	16,6	10*
Морковь до 1 января	18,8	15,1	31,4	25,1
с 1 января	20,1	15,1	33,5	25,1
или морковь свежая очищенная в/у	15,2	15,1	25,4	25,1
<i>Масса отварной моркови:</i>	-	15	-	25
Огурцы свежие	12,24	12	20,4	20
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:	-	60	-	100

* - масса прогретой кукурузы консервированной

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	1,38	4,38	8,7	80,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,056	0,037	-	134,9	2,14	12,03	54,83	22,0	171,94	0,72	2,0

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	2,3	7,3	14,5	133,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,094	0,061	-	224,84	3,56	20,05	91,39	36,74	286,57	1,2	3,34

Технология приготовления:

Подготовленные картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Отварные картофель и морковь нарезают кубиками. Огурцы нарезают ломтиками. Консервированную кукурузу отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленную кукурузу консервированную, соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и морковь нарезаны кубиками, огурцы ломтиками смешаны с консервированной кукурузой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: картофеля и моркови – мягкая, сырых огурцов - упругая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата

Вкус: отварных картофеля и моркови в сочетании с огурцами и консервированной кукурузой, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 10

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты (с морковью)

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	98,7	78,8	9,87	7,88
Масса прогретой капусты	-	71,0	-	7,10
Морковь до 1 января	12,5	10	1,25	1,0
с 1 января	13,3	10	1,33	1,0
или морковь очищенная в/у	10,1	10	1,01	1,0
Кислота лимонная	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода кипяченая	9,7	9,7	0,97	0,97
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,4	4,6	10,33	88,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,04	-	202,5	38,5	44,6	32,0	17,3	272,0	0,59	16,3

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 морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Температура подачи 14°C.

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: белый со слегка зеленоватым оттенком.

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

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 11

Наименование блюда: Салат витаминный (2-й вариант)

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛипринт, 2005. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	18,8	15*	31,3	25*
или капуста свежая зачищенная в/у	15,3	15*	25,5	25*
Лук зеленый	7,5	6	12,5	10
Перец сладкий	15	9	25	15
Горошек консервированный	18,5	12**	30,8	20**
или кукуруза консервированная	18,5	12**	30,8	20**
Сахар	3	3	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,2	0,2
Вода кипяченая	3	3	5	5
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:		60		100

* - масса прогретой белокочанной капусты

** - масса прогретого горошка зеленого консервированного (или кукурузы консервированной)

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,96	3,7	5,7	60,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,022	-	31,75	11,82	14,7	14,14	6,09	74,37	0,258	1,17

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,6	6,17	9,5	100,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0371	0,0368	-	52,93	19,7	24,5	23,57	10,15	123,95	0,43	1,96

Технология приготовления:

Белокочанную капусту подготавливают (добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании). Морковь, перец сладкий очищают. Лук зеленый подготавливают (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием), нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность, блестящая от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салат

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца - хрустящая

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный для продуктов, входящих в салат в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 12

Наименование блюда: Салат из свеклы с яблоками (свекла, яблоки свежие, огурцы свежи, лук зеленый)

Номер рецептуры: 29

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла до 1 января	60,6	48,5/48*	6,06	4,85/4,8*
с 1 января	64,7	48,5/48*	6,47	4,85/4,8*
или свекла очищенная в/у	49	48,5/48*	4,9	4,85/4,8*
Яблоки	25	22	2,5	2,2
Огурцы свежие	23,2	22	2,32	2,2
Лук зеленый	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	100	-	10,0

* - масса отварной очищенной свеклы

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	5,2	7,1	79,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,014	0,027	-	10,93	3,78	25,0	27,65	13,2	176,94	1,02	3,61

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, охлаждают и нарезают мелкой соломкой, добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные соломкой, припускают 3 минуты при температуре 85°C.

Огурцы нарезают соломкой, соединяют с подготовленными продуктами, перемешивают и заправляют растительным маслом, сверху посыпают обработанным (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием), мелко нарезанным зеленым луком.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла, яблоки и огурцы нарезаны мелкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: плотная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле, яблокам и огурцам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 13

Наименование блюда: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	20,6	15,5/15*	34,4	25,8/25*
с 1 ноября по 31 декабря	22,1	15,5/15*	36,9	25,8/25*
с 1 января по 28-29 февраля	23,8	15,5/15*	39,7	25,8/25*
с 1 марта	25,8	15,5/15*	43	25,8/25*
или картофель свежий очищенный в/у	17,2	15,5/15*	28,7	25,8/25*
Свекла до 1 января	11,4	9,1/9*	19	15,2/15*
с 1 января	12,2	9,1/9*	20,3	15,2/15*
или свекла очищенная в/у	9,2	9,1/9*	15,4	15,2/15*
Морковь до 1 января	7,6	6,1/6*	12,6	10,1/10*
с 1 января	8,1	6,1/6*	13,5	10,1/10*
или морковь очищенная в/у	6,1	6,1/6*	10,2	10,1/10*
Огурцы соленые **	11,3	9	18,8	15
Капуста квашеная **	12,8	9	21,4	15
Лук зеленый	11,3	9	18,8	15
или лук репчатый	10,7	9	17,9	15
или лук репчатый очищенный в/у	9,1	9	15,2	15
Масло растительное	5	5	5	5
Выход:	-	60	-	100

* - масса вареных очищенных овощей

** - огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,8	4,3	5,2	63,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,018	0,012	-	72,9	2,26	12,12	21,42	9,66	127,8	0,42	7,86

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,4	7,1	8,6	104,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,02	-	121,5	3,76	20,2	35,7	16,1	213,0	0,7	13,1

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, морковь, свеклу, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Подготовленный зеленый лук (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием) 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 5 до 10 г (на порцию) зеленого консервированного горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Зеленый горошек перед использованием необходимо прогреть в собственном соку.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан. Винегрет уложен горкой, заправлен 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: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 14

Наименование блюда: Салат из зеленого горошка

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лук репчатый	14,2	12	23,8	20
или лук репчатый очищенный в/у	12,1	12	20,2	20
Яйцо	3/10 шт.	12	½ шт.	20
Горошек зеленый консервированный	50,9	33	84,9	55
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	2,58	10,46	2,77	115,52

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,025	0,064	-	19,85	1,11	21,6	38,22	6,25	69,1	0,41	2,85

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	4,3	17,4	4,62	192,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,043	0,107	-	33,08	1,85	36,0	63,7	10,42	115,1	0,68	4,76

Технология приготовления:

Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком. Яйца (обрабатывают: полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), яйца, сваренные вкрутую — кубиком, соединяют с подготовленным горошком, солью, заправляют маслом растительным и перемешивают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка

Запах: консервированного зеленого горошка

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 15

Наименование блюда: Овощи натуральные свежие (огурец)

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, г
Огурцы свежие	63,2	60	105,3	100
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,5	0,1	1,5	8,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,018	0,024	-	6,0	6,	13,8	25,2	8,4	84,6	0,36	1,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,8	0,1	2,5	14,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,04	-	10,0	10,0	23,0	42,	14,	141,	0,6	3,0

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.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая

Цвет: огурцов – зеленый

Вкус: соответствует входящему сырию

Запах: соответствует входящему сырию

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда №16

Наименование блюда: Овощи натуральные свежие (помидор)

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	70,6	60	117,7	100
Выход:	-	60	-	100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,66	0,12	2,28	13,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,036	0,024	-	80,0	14,4	8,4	15,6	12,0	174,0	0,54	1,02

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,1	0,2	3,8	22,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,04	-	133,3	24,0	14,0	26,0	20,0	290,0	0,9	1,7

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры – целые или нарезанные дольками (пополам)

Консистенция: помидоров - мягкая

Цвет: помидоров - красный

Вкус: соответствует входящему сырию

Запах: соответствует входящему сырию

Утверждаю

Технологическая карта блюда № 17**Наименование блюда:** Овощи натуральные свежие (огурец, помидор)**Номер рецептуры:** 71**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	58,8	50	5,88	5,0
Огурцы свежие	52,6	50	5,26	5,0
Выход:	-	50/50	-	5,0/5,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50/50	0,95	0,15	3,15	18,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,04	-	71,65	125,0	18,5	34,0	17,0	215,5	0,75	3,85

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы – нарезаны кружочками или дольками, помидоры – целые или нарезанные дольками (пополам)

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая, помидоров - мягкая

Цвет: огурцов, зелени – зеленый, помидоров - красный

Вкус: соответствует входящему сырию

Запах: соответствует входящему сырию

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 18

Наименование блюда: Перец сладкий свежий

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий свежий	40	30	75	60
Выход:	-	30	-	60

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	0,8	0,06	3,0	15,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,035	0,04	-	90,0	48,0	4,22	8,35	3,65	81,2	0,26	1,58

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30	0,4	0,003	1,5	7,8

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,017	0,02	-	45,0	24,0	2,11	4,17	1,85	40,7	0,13	0,8

Технология приготовления:

Подготовленный перец нарезают кружочками или дольками.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: перец сладкий – нарезан дольками

Консистенция: сочная, хрустящая

Цвет: натуральный

Вкус: соответствует продукту

Запах: соответствует продукту

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 19

Наименование блюда: Борщ с капустой (свежей) и картофелем, со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
с 1 января	42,64	32	53,3	40
или свекла свежая очищенная в/у	32,32	32	40,4	40
Капуста свежая	20	16	25	20
или капуста свежая зачищенная в/у	16,32	16	20,4	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	21,36	16	26,7	20
с 1 ноября по 31 декабря	22,88	16	28,6	20
с 1 января по 28-29 февраля	24,64	16	30,8	20
с 1 марта	26,72	16	33,4	20
или картофель свежий очищенный в/у	17,76	16	22,2	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,64	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,08	8	10,1	10
Петрушка (корень)	2,64	2	3,3	2,5
Лук репчатый	9,52	8	11,9	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,08	8	10,1	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло растительное	4	4	4,5	4,5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Бульон или вода	160	160	200	200
Мясо говядина на кости	70	50	70	50
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	1,7	5,4	10,6	98,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,032	0,042	-	138,0	6,76	33,6	42,6	19,2	264,0	0,87	17,16

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	2,1	6,38	13,2	118,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,039	0,05	-	170,0	8,43	40,1	52,2	23,82	327,74	1,078	21,22

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща). Заправляют борщ сметаной и еще раз доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный овощам

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 20

Наименование блюда: Свекольник со сметаной

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептов: Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН) / под ред. Л. Е. Курнешовой. – Центр «Школьная книга», Москва, 2006 г. – 183 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	41,6	31,2	52	39
с 1 ноября по 31 декабря	44,6	31,2	55,7	39
с 1 января по 28-29 февраля	48	31,2	60	39
с 1 марта	52	31,2	65	39
или картофель свежий очищенный в/у	34,6	31,2	43,3	39
Лук репчатый	6,6	5,6	8,3	7
или лук репчатый очищенный в/у	5,7	5,6	7,1	7
Морковь до 1 января	8	6,4	10	8
с 1 января	8,6	6,4	10,7	8
или морковь свежая очищенная в/у	6,5	6,4	8,1	8
Свекла до 1 января	24	19,2	30	24
с 1 января	25,6	19,2	32	24
или свекла свежая очищенная в/у	19,4	19,2	24,2	24
Томатная паста	5,6	5,6	7	7
Масло растительное	3,2	3,2	4	4
Бульон	140	140	175	175
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	3,1	3,5	8,4	77,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,075	0,031	-	66,2	1,88	16,88	34,34	14,57	216,81	0,41	3,31

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	3,81	4,0	10,41	93,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,09	0,037	-	81,8	2,35	19,4	41,79	18,04	269,0	0,51	3,97

Технология приготовления:

Очищенную и вымытую свеклу нарезают соломкой или шинкуют. Складывают в кастрюлю, добавляют воду или бульон, томатную пасту, растительное масло и тушить, закрыв крышкой.

Морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла. В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу, припущенные лук и морковь. Варят до готовности. Добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили правильную форму нарезки, не переварены

Консистенция: овощей – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиновый

Вкус: умеренно соленый, кисловато-сладкий, не допустим привкус сырой свеклы

Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 21

Наименование блюда: Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	50	40	62,5	50
или капуста свежая зачищенная в/у	40,8	40	51	50
Картофель с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
с 1 ноября по 31 декабря	34,3	24	42,9	30
с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
с 1 марта	40	24	50	30
или картофель свежий очищенный в/у	26,6	24	33,3	30
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Петрушка (корень)	2,6	2	3,3	2,5
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	4	4	5	5
Мясо говядины на кости	70	50	80	60
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	1,53	5,38	9,52	93,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,032	-	108,0	10,76	37,2	31,0	13,0	183,4	0,47	15,26

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	1,85	6,4	11,8	112,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
----	----	---	---	---	----	---	----	---	----	---

0,027	0,038	-	133,0	13,43	44,6	37,45	16,07	226,99	0,583	18,85
-------	-------	---	-------	-------	------	-------	-------	--------	-------	-------

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Заправляют щи сметаной и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель – дольками

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

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

Запах: пассерованных овощей, капусты

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 22

Наименование блюда: Щи по-уральски (с крупой), с мясом, со сметаной

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа (овсяные хлопья «Геркулес», пшено, перловая, овсяная или рисовая)	4	4	5	5
Томатное пюре	10	10	12,5	12,5
Капуста квашеная	56,96	40	71,2	50
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,64	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,08	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,08	8	10,1	10
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход:	-	200	-	250
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	76,13	75,0	76,13	75,0
или говядина (мясо бескостное) замороженное	83,25	75,0	83,25	75,0
<i>Масса говядины отварной:</i>	-	25	-	25
Сметана	10	10	10	10
Выход с мясом, со сметаной	-	200/25/10	-	250/25/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/25/10	8,4	9,6	8,8	155,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,097	0,058	0,1	75,9	5,2	35,23	76,47	20,74	193,94	0,8	3,67

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/25/10	8,82	10,58	10,91	174,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,11	0,061	0,1	93,9	6,51	40,46	83,08	23,75	226,93	0,89	4,07

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 минут после закипания добавляют пассерованные овощи и варят

щи до готовности. Заправляют щи сметаной и доводят до кипения. При отпуске в суп кладут отварное мясо, предварительно подвергнутое вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – капуста, квашеная, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, крупа. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: корни и лук мягкие, капуста – слегка хрустящая, крупа слегка разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый; овощей - натуральный

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый

Запах: вареной квашеной капусты, пассерованных корней с томатом

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 23**Наименование блюда:** Рассольник домашний с мясом, со сметаной**Номер рецептуры:** 95

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	20	16	25	20
или капуста свежая зачищенная в/у	16,3	16	20,4	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
с 1 ноября по 31 декабря	85,8	60	107,2	75
с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,4	75
с 1 марта	100	60	125	75
или картофель свежий очищенный в/у	66,6	60	83,3	75
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Огурцы соленые	13,4	12	16,8	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон	140	140	175	175
Выход:	-	200	-	250
Говядина (мясо бескостное) охлажденное	41,8	40,0	41,8	40,0
или говядина (мясо бескостное) замороженное	45,8	40,0	45,8	40,0
<i>Масса говядины отварной:</i>	-	25	-	25
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/25/10	-	250/25/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/25/10	8,4	9,7	15,6	183,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,091	0,096	-	107,0	8,42	34,9	96,4	28,2	424,8	1,16	18,41

Пищевая ценность, готового блюда(12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/25/10	8,8	10,7	19,4	209,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,107	0,108	-	132,0	10,52	39,85	107,7	33,07	515,24	1,34	22,44

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности добавляют соль. Затем добавляют сметану и

доводят до кипения. При отпуске в суп кладут отварное мясо, предварительно подвергнутое вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 24

Наименование блюда: Рассольник Ленинградский, со сметаной

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
с 1 ноября по 31 декабря	85,8	60	107,2	75
с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,4	75
с 1 марта	100	60	125	75
или картофель свежий очищенный в/у	66,6	60	83,3	75
Крупа перловая (или пшеничная, или рисовая)	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	4,8	4	6	5
или лук репчатый очищенный в/у	4,05	4	5,1	5
Огурцы соленые	13,4	12	16,8	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	150	150	187,5	187,5
Выход:	-	200	-	250
Сметана	10	10	10	10
Выход со сметаной	-	200/10	-	250/10

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/10	1,95	5,6	13,6	113,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,064	0,05	-	107,0	5,54	21,0	51,4	19,6	334,4	0,71	16,6

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/10	2,37	6,63	16,9	137,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,079	0,06	-	132,0	6,922	24,35	62,95	24,32	415,74	0,88	20,52

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассерованные морковь и лук, припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, затем добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 25

Наименование блюда: Суп крестьянский с крупой (перловка)

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	30	24	37,5	30
или капуста свежая зачищенная в/у	24,5	24	30,8	30
Картофель с 1 сентября по 31 октября	26,6	20	33,3	25
с 1 ноября по 31 декабря	28,6	20	35,7	25
с 1 января по 28-29 февраля	30,8	20	38,5	25
с 1 марта	33,3	20	41,6	25
или картофель свежий очищенный в/у	22,2	20	27,8	25
Крупа перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	8	8	10	10
или пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон и/или вода:				
для круп пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	160	160	200	200
для остальных круп	170	170	212,5	212,5
Выход:		200	-	250

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,12	5,78	10,76	115,58

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,038	0,038	-	106,0	6,42	27,4	52,4	14,6	199,6	0,56	15,26

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	6,4	7,23	13,5	145,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,047	0,047	-	133,0	8,02	34,25	65,5	18,25	249,5	0,7	19,07

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут

пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста - пашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

Консистенция: картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы

Запах: пассерованных овощей.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 26

Наименование блюда: Суп картофельный с рыбой (горбуша)

Номер рецептуры: 41

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений / Изд. 4-е переработанное и дополненное. Уральский региональный центр питания: Пермь, 2013 г. – 532 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	41,6	31,2	52	39
с 1 ноября по 31 декабря	44,6	31,2	55,7	39
с 1 января по 28-29 февраля	48	31,2	60	39
с 1 марта	52	31,2	65	39
или картофель свежий очищенный в/у	34,6	31,2	43,3	39
Лук репчатый	7,6	6,4	9,5	8
или лук репчатый очищенный в/у	6,5	6,4	8,1	8
Морковь до 1 января	8	6,4	10	8
с 1 января	8,6	6,4	10,7	8
или морковь свежая очищенная в/у	6,5	6,4	8,1	8
Минтай (потрошенный обезглавленный)	53,4	39	89	65
или филе минтая на шкуре	45,9	39	76,5	65
или терпуг неразделанный	84,8	39	141,4	65
или кета (потрошенная обезглавленная)	53,5	39	89,1	65
или горбуша (потрошенная с головой)	55,7	39	92,9	65
или горбуша неразделанная	67,3	39	112,1	65
или филе горбуши с кожей без костей в/у	45,9	39	76,5	65
<i>Масса готовой рыбы</i>	-	30	-	50
Масло сливочное	4	4	5	5
Бульон рыбный	160	160	200	200
Выход:	-	200/30	-	250/50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/30	8,3	5,9	14,8	146,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,09	0,041	0,896	68,0	1,37	9,08	66,79	15,46	213,54	0,25	13,22

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/50	8,74	6,83	18,5	171,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,125	0,059	1,5	86,4	1,73	13,28	102,4	22,16	295,76	0,365	21,32

Технология приготовления:

Из рыбных пищевых отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей. Варят

с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – кусочки рыбы, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; рыба – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный продуктам, входящих в суп

Запах: свойственный продуктам, входящих в суп с ароматом рыбы

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 27

Наименование блюда: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений / Изд. 4-е переработанное и дополненное. Уральский региональный центр питания: Пермь, 2004 г. – 532 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	57,6	43,2	72	54
с 1 ноября по 31 декабря	61,8	43,2	77,2	54
с 1 января по 28-29 февраля	66,5	43,2	83,1	54
с 1 марта	72	43,2	90	54
или картофель свежий очищенный в/у	48	43,2	60	54
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
с 1 января	10,6	8	13,3	10
или морковь свежая очищенная в/у	8,1	8	10,1	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,1	8	10,1	10
Масло растительное	3,2	3,2	4	4
Бульон	150	150	187,5	187,5
Выход:	-	200	-	250
Клецки:				
Мука пшеничная	7	7	14	14
Масло сливочное	1	1	2	2
Яйца	1/18 шт.	2,2	1/36 шт.	4,4
Вода	12	12	24	24
Масса полуфабриката	-	22,5	-	45
Масса готовых клецек	-	25	-	50
Выход супа с клецками:	-	200/25	-	250/50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/25	4,4	5,3	24,2	162,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,05	0,04	0,063	115,0	4,14	11,71	40,54	14,41	250,0	0,608	11,57

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/50	6,27	7,4	33,9	227,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,07	0,054	0,1	153,0	5,52	15,61	54,05	19,22	333,3	0,81	15,43

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду или бульон кладут соль, масло доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать в течение 10 минут. Затем охлаждают, добавляют в три приема подготовленные яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофельному супу

Запах: пассерованных овощей и картофеля

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 28

Наименование блюда: Суп-лапша домашняя, с курицей (цыпленок бройлер)

Номер рецептуры: 86/118

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лапша домашняя ТК № 28 ¹	-	16	-	20
или лапша (макаронные изделия)	16	16	20	20
<i>Масса вареной лапши</i>	-	40	-	50
Лук репчатый	9,6	8	12	10
или лук репчатый очищенный в/у	8,08	8	10,1	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	190	190	237,5	237,5
Выход:	-	200	-	250
Курица	104	72	104	72
или бойлер-цыпленок	63,7	44,8	63,7	44,8
<i>Масса вареной птицы на порцию</i>	-	35	-	35
Выход с птицей		200/35	-	250/35

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/35	7,5	8,9	9,5	148,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,037	0,06	0,088	20,2	0,81	18,02	75,52	10,27	87,96	0,85	2,04

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/35	7,7	9,9	11,9	167,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,042	0,062	0,1	21,7	0,89	19,63	80,75	11,17	95,68	0,92	2,28

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут пассерованный лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. При отпуске в суп кладут отварную курицу, предварительно подвергнутую вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму; кусочки птицы равномерные, не разваренные

Консистенция: лука – мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая; курица – мягкая, сочная, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый; курицы сероватый – ножки, белый - филе

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши, курицы

Запах: пассерованных овощей, лапши, отварной птицы.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 28¹

Наименование блюда: Лапша домашняя (подсушенная)

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 кг		10 кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	875	875	8,75	8,75
Мука пшеничная на подпыл	60	60	0,6	0,6
Яйца	6 ¼ шт.	250	62,5 шт.	2,5
Вода	175	175	1,75	1,75
Соль	25	25	0,25	0,25
Выход подсушенной лапши	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	120,0	37,0	601,0	3220,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
1,7	1,4	5,5	645,0	-	380,0	1210,0	180,0	1400,0	17,0	56,34

Технология приготовления:

В холодную воду вводят сырые обработанные яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 см или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 см или соломка

Консистенция: упругая, подсушенная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого теста, умеренно соленый

Запах: муки

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 29

Наименование блюда: Суп гороховый

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль или горох лущенный или чечевица	16,2	16	20,3	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	108,8	81,8	136,0	102,3
с 1 ноября по 31 декабря	117,0	81,8	146,3	102,3
с 1 января по 28-29 февраля	125,9	81,8	157,5	102,3
с 1 марта	136,3	81,8	170,5	102,3
или картофель свежий очищенный в/у	90,9	85,0	113,7	105,0
Морковь до 1 января	20	16	25	20
с 1 января	21,2	16	26,5	20
или морковь свежая очищенная в/у	16,2	16	20,3	20
Лук репчатый	10	8	12,5	10
или лук репчатый очищенный в/у	10,2	10	12,1	12
Масло растительное	8,0	8,0	10,0	10,0
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход:	-	200	-	250

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	6,68	4,6	16,28	133,14

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,146	0,056	-	97,2	4,76	27,0	80,4	29,0	382,4	1,47	16,96

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	8,3	5,75	20,35	166,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,18	0,07	-	122,0	5,95	33,75	100,5	36,25	478,0	1,84	19,95

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 15-20 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа горох (кроме лущеного), или фасоль, или чечевица - в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого, темно-оливковый - супа из чечевицы

Вкус: умеренно соленый, свойственный, гороху или фасоли, или чечевице

Запах: бобовых, пассерованных корней и лука.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 30

Наименование блюда: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	32	32	40	40
Картофель с 1 сентября по 31 октября	74,6	56	93,3	70
с 1 ноября по 31 декабря	80	56	100	70
с 1 января по 28-29 февраля	86,	56	107,7	70
с 1 марта	93,4	56	116,7	70
или картофель свежий очищенный в/у	62,2	56	77,8	70
Морковь до 1 января	16	12,8	20	16
с 1 января	17,1	12,8	21,3	16
или морковь свежая очищенная в/у	13	12,8	16,2	16
Лук репчатый	7,6	6,4	9,5	8
или лук репчатый очищенный в/у	6,5	6,4	8,1	8
Крупа рисовая	4	4	5	5
Масло сливочное	4	4	5	5
Зелень	1,8	1,4	2,3	1,7
Бульон рыбный или вода	160	160	200	200
Выход:	-	200	-	250

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	6,9	6,7	11,5	134,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,079	0,063	3,54	124,0	2,39	57,81	96,45	30,91	315,1	0,42	15,3

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	8,62	8,37	14,37	167,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,098	0,078	4,4	155,0	2,98	72,26	120,56	38,63	393,87	0,52	19,1

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, подготовленную обработанную (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием) зелень. Доводят до готовности.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотисто-серый, овощей – натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 31

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями, с маслом

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	160	160	200	200
Вода	40	40	50	50
Макароны, вермишель, вермишель, фигурные изделия	16	16	20	20
Сахар	3	3	6	6
Выход:	-	200	-	250
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход с маслом:	-	200/5	-	250/6

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	3,21	7,44	16,61	146,24

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,17	0,07	26,3	0,72	155,9	121,2	19,4	185,7	0,36	12,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/6	4,0	8,4	20,74	174,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,075	0,21	0,07	32,9	0,9	194,6	151,25	24,25	232,0	0,45	16

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром. При отпуске заправляют маслом сливочным, (масло предварительно следует довести до кипения).

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий – мягкая

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

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Вторые горячие блюда

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 32

Наименование блюда: Каша вязкая молочная овсяная с клюквой, с маслом

Номер рецептуры: 54-12к

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	35,7	35,7	47,6	47,6
Молоко	71,4	71,4	95,2	95,2
Клюква	7,7	7,1	10,2	9,5
Масло сливочное	7,1	7,1	9,5	9,5
Сахар	2,2	2,2	2,9	2,9
Вода	43	43	57	57
<i>Масса каши</i>	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом:	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	6,2	11,4	24,8	227,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,123	0,121	0,169	44,9	0,55	115,8	156,89	41,6	188,87	1,18	7,95

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	8,2	14,2	33,1	293,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,162	0,159	0,2	57,0	0,73	154,0	208,78	55,5	251,47	1,57	10,6

Технология приготовления:

Клюкву перебирают, промывают в воде, размораживают. Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, помешивая, пока каша не загустеет.

За 2-3 минуты до готовности добавляют клюкву, растопленное сливочное масло, перемешивают, затем упаривают при закрытой крышке.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы, с вкраплениями клюквы

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

Запах: входящих продуктов

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 33

Наименование блюда: Каша вязкая (из пшенной крупы) с тыквой, с маслом

Номер рецептуры: 176

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено, или пшеничная,	44	44	55	55
или рисовая	42	42	52,5	52,5
Тыква	70	50	100	70
Молоко	100	100	125	125
Сахар	3	3	3,75	3,75
<i>Масса каши</i>	-	200	-	250
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход с маслом	-	200/5	-	250/6

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	8,55	7,5	42,32	271,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,18	0,169	0,07	97,1	1,43	139,9	184,12	52,09	302,31	1,36	11,95

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250/6	10,67	8,47	52,9	330,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,22	0,21	0,07	116	1,78	174,6	229,9	65,11	377,76	1,7	14,93

Технология приготовления:

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Отпускают предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: от светло- до темно-желтого.

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

Запах: тыквы с молоком и маслом.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 34

Наименование блюда: Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 207

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52,5	52,5	70	70
<i>Масса отварных макарон</i>	-	162	-	216
Сыр	7,65	7,5	10,2	10
Масло сливочное	2,5	2,5	3,3	3,3
<i>Масса полуфабриката</i>	0	169,5	-	226
<i>Масса запеченных макарон</i>	-	150	-	200
Выход с маслом:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	8,15	4,13	33,41	203,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,05	0,027	0,106	11,4	0,0075	62,9	63,92	8,35	49,35	0,68	0,61

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	10,8	5,51	44,55	271,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,067	0,036	0,14	15,2	0,01	83,8	85,22	11,13	65,8	0,91	0,08

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные маслом сливочным, кладут на порционную сковороду или противень слоем 3-4 см, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной корочки при температуре 220-280 °С

При подаче нарезают на порции, поливают сливочным маслом, предварительно растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбы или квадрата, политы маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, немного солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 35

Наименование блюда: Омлет натуральный, с маслом

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2,5 шт.	100	250 шт.	10,0
Молоко	45	45	4,5	4,5
<i>Масса омлетной смеси</i>	-	165	-	16,5
Масса готового омлета	-	150	-	15,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	150/5	-	15,0/0,5

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	13,8	18,4	2,8	232,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,438	0,357	2,71	127,0	0,24	105,2	211,6	16,65	173,0	2,27	22,59

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают: полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 36

Наименование блюда: Омлет с морковью, маслом

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	1 ½ шт.	60	150 шт.	6,0
Молоко или вода	20,0	20,0	2,0	2,0
Морковь свежая до 1 января	60	48/45 ¹	6,0	4,8/4,5 ¹
с 1 января	64	48/45 ¹	6,4	4,8/4,5 ¹
или морковь свежая очищенная в/у	48,4	48/45 ¹	4,84	4,8/4,5 ¹
Масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса готового омлета	-	150	-	15,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход:	-	150/8	-	15,0/0,8

¹ Масса вареной протертой моркови.

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/8	11,1	15,0	5,2	201,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,388	0,315	2,375	527,0	0,6	91,7	195,85	29,18	214,38	2,18	20,26

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают: полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные яйца разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают. Отварную морковь протирают на протирачной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200°С, слоем 2,5-3 см, полностью прожаривая. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: от желтого до оранжевого.

Вкус: свежих жареных яиц и моркови.

Запах: свежих жареных яиц и моркови.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 37

Наименование блюда: Вареники ленивые отварные, с маслом

Номер рецептуры: 218

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вареники ленивые (полуфабрикат) ТК 37 ¹	-	142,5	-	190
Творог	119,3	116,9	159,0	155,8
Мука пшеничная	16,4	16,4	21,9	21,9
Сахар	7,1	7,1	9,5	9,5
Яйца	1/5 шт.	8	¼ шт.	10,7
<i>Масса вареных вареников</i>	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	17,5	11,0	22,8	261,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,223	0,363	29,9	0,09	157,4	126,65	22,92	113,03	0,62	9,38

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	23,3	13,5	30,4	336,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,055	0,3	0,46	37	0,12	209,5	168,46	30,56	150,35	0,84	12,5

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный - творога

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 37¹

Наименование блюда: Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 217

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		10 кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	837	820	8,37	8,2
Мука пшеничная	115	115	1,15	1,15
Сахар	50	50	0,5	0,5
Яйца	1 ½ шт.	60	15 шт.	0,6
Соль	8	8	0,08	0,08
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	304,0	49,39	155,3	1866,8

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,55	2,43	1,32	429,3	4,1	1400,0	2018,1	214,2	1144,2	6,31	76,98

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, обработанные яйца (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: белый

Вкус: продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Пудинг из творога, запеченный с изюмом, с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	106,2	104	121,7	120
Крупа манная	8,7	8,7	12	12
Яйца	1/6 шт.	6,9	1/5 шт.	8
Изюм	18,2	17,7	19,5	19
Масло сливочное	5,2	5,2	6	6
Ванилин	0,03	0,03	0,03	0,03
Сухари	4,3	4,3	6	6
Сметана	3,5	3,5	6	6
Масса готового пудинга	-	130	-	150
Молоко сгущенное	18	18	40	40
Выход с молоком сгущенным:	-	130/18	-	150/40

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
130/18	18,1	14,3	26,3	306,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,061	0,249	0,333	40,0	0,162	214,9	248,84	32,33	268,46	1,0	10,03

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/40	22,8	17,85	45,15	432,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,081	0,33	0,38	50,6	0,295	323,1	341,93	45,25	394,67	1,19	13,22

Технология приготовления:

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

Яйца обрабатывают (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

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

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см. готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

При отпуске подают с молоком сгущенным.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы сверху молоком сгущенным

Консистенция: однородная, нежная, мягкая, с вкраплениями изюма

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный - творога

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 39

Наименование блюда: Запеканка из творога с морковью, с маслом

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто,г
Творог	84	81	112	108
Крупа манная	9	9	12	12
Сахар	9	9	12	12
Морковь свежая до 1 января	37,5	30	50	40
с 1 января	40	30	53,3	40
или морковь свежая очищенная в/у	30,3	30	40,4	40
Яйца	3/20 шт.	6	1/5 шт.	8
Молоко	27	27	36	36
Сухари панировочные	6	6	8	8
Сметана	6	6	8	8
<i>Масса готовой запеканки</i>	-	150	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом	-	150/5	-	200/5

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150/5	15,65	12,7	26,2	282,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,063	0,21	0,283	294,0	0,48	174,2	190,1	30,6	169,41	0,7	10,9

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	20,8	15,75	34,9	365,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,08	0,279	0,35	389,0	0,64	231,8	253,1	40,8	225,52	0,93	14,5

Технология приготовления:

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, обработанными яйцами (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы сверху маслом сливочным

Консистенция: однородная, нежная, мягкая, с вкраплениями изюма

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный - творога, моркови.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 40

Наименование блюда: Поджарка из рыбы с луком

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай (потрошенный обезглавленный)	246,5	170	246,5	200
или филе минтая с кожей без костей	209,1	170	209,1	200
или терпуг неразделанный	404,6	170	404,6	200
или терпуг (потрошенный с головой)	340	170	340	200
или кета (потрошенная обезглавленная)	253,3	170	253,3	200
или филе горбуши с кожей без костей	209,1	170	209,1	200
или филе камбалы без кожи и костей	222,7	170	222,7	200
Мука пшеничная	8	8	10	10
Лук репчатый	72	60,5/30*	96	80,6/40*
или лук репчатый очищенный в/к	61,1	60,5/30*	81,4	80,6/40*
Масло растительное	5	5	7	7
<i>Масса рыбы жареной</i>	-	100	-	120
Выход:	-	120/30	-	140/40

* - масса лука репчатого пассерованного

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120/30	17,4	10,8	5,6	189,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,227	0,087	0,232	4,17	1,35	41,6	232,47	53,84	394,88	1,0	45,6

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
140/40	23,5	14,1	5,2	242,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,294	0,106	0,28	5,0	1,78	50,59	281,42	65,26	481,17	1,24	54,8

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком. При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложены на тарелку, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: - корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый (кеты – розовый)

Вкус: жареной рыбы с луком, умеренно соленый

Запах: свойственный жареной рыбе с луком

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 41

Наименование блюда: Рыба, запеченная с картофелем

Номер рецептуры: 250

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный)	137,1	100	164,5	120
или филе минтая с кожей без костей	117,7	100	141,2	120
или филе трески с кожей без костей	120,5	100	144,6	120
или терпуг неразделанный	217,5	100	261	120
или горбуша (потрошенная с головой)	142,9	100	171,5	120
или горбуша неразделанная	172,6	100	207,1	120
или филе горбуши с кожей без костей	117,7	100	141,2	120
Картофель с 1 сентября по 31 октября	115,6	86,7/82,1*	138,7	104/98,5*
с 1 ноября по 31 декабря	123,8	86,7/82,1*	148,6	104/98,5*
с 1 января по 28-29 февраля	133,3	86,7/82,1*	160	104/98,5*
с 1 марта	144,5	86,7/82,1*	173,4	104/98,5*
или картофель свежий очищенный в/у	96,3	86,7/82,1*	115,6	104/98,5*
Соус молочный (для запекания) ТК 41 ¹	-	83,3	-	100
Сухари	5	5	6	6
Масло сливочное	10	10	12	12
<i>Масса полуфабриката</i>	-	279,1667	-	335
Выход:	-	250	-	300

* - масса отварного очищенного картофеля

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	19,75	18,0	28,5	355,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,127	0,163	0,45	38,6	83,4	82,1	260,37	60,24	668,88	1,35	44,42

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
300	23,7	21,6	34,3	426,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,15	0,19	0,54	46,3	3,33	100,1	312,44	72,28	802,65	1,62	53,3

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на порционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают молочным соусом, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу.

Отпускают вместе с картофелем.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: на порционных кусках рыбы – ломтики картофеля, залиты соусом, на поверхности – поджаренная корочка, картофель сохранил форму

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый (из горбуши – розовый)

Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 41 ¹

Наименование блюда: Соус молочный (для запекания)

Номер рецептуры: 352

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	500	500	5,0	5,0
Масло сливочное	110	110	1,1	1,1
Мука пшеничная	110	110	1,1	1,1
Вода	500	500	5,0	5,0
Выход:	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	26,77	92,2	98,76	1332,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,357	0,68	1,54	256,5	2,67	586,3	504,0	78,43	747,9	1,63	48,23

Технология приготовления:

Готовят соус молочный средней густоты. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Добавляют соль, перемешивают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 42

Наименование блюда: Рыба, запеченная с морковью

Номер рецептуры: 253

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный)	88,4	64,5	106,1	77,4
или филе минтая с кожей без костей	75,8	55	91,0	70
или терпуг неразделанный	140,3	64,5	168,4	77,4
или горбуша (потрошенная с головой)	114,4	80,0	127,8	90,0
или горбуша неразделанная	111,3	64,5	133,6	77,4
или филе горбуши с кожей без костей	138	80	155	90
или кета (потрошенная обезглавленная)	92,2	64,5	110,6	77,4
или филе камбалы без кожи и костей	84,9	64,5	101,9	77,4
<i>Масса припущенной рыбы</i>	-	50	-	60
Морковь до 1 января	23,5	18,8/16,7*	28,2	20,1*
с 1 января	25,0	5/16,7*	30	20,1*
или морковь свежая очищенная в/у	16,9	16,7*	20,3	20,1*
Лук репчатый	5,3	3,5**	6,4	4,2**
или лук репчатый очищенный в/у	3,5	3,5**	4,25	4,2**
Масло растительное	3,0	3	3,6	3,6
Сыр	6,3	6	6,3	6
<i>Соус сметанный ТК 42¹</i>	-	30	-	36
Сметана	7,5	7,5	9	9
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7
Вода или отвар	22,5	22,5	27	27
<i>Масса белого соуса ТК 42²</i>	-	22,5	-	27
Бульон или вода	-	24,8	-	29,7
Масло сливочное	1,17	1,2	1,4	1,4
Мука пшеничная	1,17	1,2	1,4	1,4
Лук репчатый	0,5	0,4	0,6	0,5
или лук репчатый очищенный в/у	0,42	0,4	0,5	0,5
Петрушка (корень)	0,33	0,25	0,4	0,3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	112	-	134,4
<i>Масса запеченной рыбы</i>	-	100	-	120
Выход:	-	100	-	120

* - масса припущенной моркови

** - масса припущенного репчатого лука

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	11,3	7,4	3,9	127,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,101	0,075	0,214	161,0	0,465	77,65	161,97	35,42	243,94	0,646	26,63

Пищевая ценность, готового блюда (12 и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	13,56	8,9	4,7	153,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,09	0,25	193,0	0,55	93,18	194,36	42,5	292,72	0,77	31,9

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку – гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки – золотистый, филе рыбы на разрезе – белый или светло-серый (из кеты – розовый), соуса – розовый

Вкус: рыбы и овощей

Запах: рыбный, с ароматом овощей.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Соус сметанный

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	250	250	2,5	2,5
Мука пшеничная	75	75	0,75	0,75
Вода или отвар	750	750	7,5	7,5
Масса белого соуса ТК 42 ²	-	750	-	7,5
Выход:	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	14,06	49,96	58,68	741,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,58	0,21	0,525	160,4	1,2	198,1	209,75	34,2	348,7	1,4	18,3

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, выливают ¼ 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 снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Соус белый основной

Номер рецептуры: 347

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон или вода	-	1100	-	11
Масло сливочное	50	50	0,5	0,5
Мука пшеничная	50	50	0,5	0,5
Лук репчатый	23,8	20	0,24	0,2
или лук репчатый очищенный в/у	20,1	20		
Петрушка (корень)	13	10	0,13	0,1
Выход:	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	6,01	35,15	36,7	487,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,198	0,057	0,7	85,57	1,4	23,4	62	10,8	112,6	0,7	0,9

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70°C, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 минут.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1г) и маслом сливочным (30 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков заварившейся муки, без всплывшего жира на поверхности

Консистенция: однородная, полужидкая, вязкая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: насыщенный, пассерованных белых корней и лука

Запах: аромат пассерованных белых корней и лука

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 43

Наименование блюда: Рыба (горбуша), запеченная с томатами

Номер рецептуры: 248

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (потрошенный обезглавленный)	72,6	53	87,1	63,6
или филе минтая с кожей без костей	62,3	53	74,8	63,6
или филе трески с кожей без костей	63,8	53	76,6	63,6
или терпуг неразделанный	115,2	53	138,2	63,6
или кета (потрошенная обезглавленная)	75,7	53	90,8	63,6
или горбуша (потрошенная с головой)	75,7	53	90,8	63,6
или горбуша неразделанная	91,4	53	109,7	63,6
или филе горбуши с кожей без костей	120	80	150	100
или филе камбалы без кожи и костей	69,8	53	83,7	63,6
Помидоры свежие	31	31	37,2	32,4
Лук репчатый	4	3,4	4,8	4,1
или лук репчатый очищенный в/у	3,6	3,4	4,32	4,1
Масло растительное	6	6	7,2	7,2
Чеснок	1,2	1	1,44	1,2
Сыр полутвердый	8	7	9,6	8,4
Зелень (петрушка, укроп)	1,3	1	1,6	1,2
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	12,46	9,27	1,5	140,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,083	0,055	1,47	28,5	1,53	66,75	118,12	19,5	192,47	0,52	20,97

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	14,9	11,2	1,8	168,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,099	0,066	1,76	34,2	1,83	80,1	141,74	23,4	230,96	0,62	25,16

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: помидоры мелким кубиком, лук репчатый полукольцами, чеснок измельчают. Подготовленный чеснок соединяют с тертым сыром и маслом растительным (часть от рецептурной нормы), перемешивают. Лук репчатый пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 5-7 минут, затем добавляют помидоры и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают в смазанную маслом растительным емкость, сверху выкладывают нарезанную на порционные куски рыбу, солят, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. Запекают при температуре 180-200 °С при закрытой крышке в течение 15-20 минут. За 5 минут до окончания запекания снимают крышку.

Перед подачей посыпают подготовленной измельченной зеленью (тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием).

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок рыбы с овощами, с сырной корочкой

Консистенция: рыбы и овощей - мягкая,

Цвет: золотистый.

Вкус: запеченной рыбы и овощей, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы и овощей.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 44

Наименование блюда: Котлеты рыбные любительские, с маслом

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай (потрошенный обезглавленный)	99,3	68,5	9,93	6,85
или филе минтая с кожей без костей	80,5	68,5		
или терпуг неразделанный	163,1	68,5	16,31	6,85
или горбуша (потрошенная с головой)	102,2	68,5	10,22	6,85
или горбуша неразделанная	124,5	68,5	12,45	6,85
или филе горбуши с кожей без костей	80,5	68,5	8,05	6,85
или кета (потрошенная обезглавленная)	80,5	68,5	8,05	6,85
или филе камбалы без кожи и костей	90,2	68,5	9,02	6,85
Морковь до 1 января	25,8	20*	2,58	2,0*
с 1 января	26,7	20*	2,67	2,0*
или морковь очищенная в/у	20,5	20*	2,67	2,0*
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	11,7	6,5**	1,17	0,65**
или лук репчатый очищенный в/у	10,9	6,5**	1,17	0,65**
Яйца	¼ шт.	10	25 шт.	1,0
Молоко	10	10	1,0	1,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	125	-	12,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<i>Масса жареного изделия</i>	-	100	-	10,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход с маслом:	-	100/8	-	10,0/0,8

* - масса отварной моркови

** - масса припущенного лука

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/8	12,8	8,5	10,6	170,1

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,14	0,16	0,07	159	0,69	36,0	176,0	28,0	274,0	0,8	43,8

Технология приготовления:

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют обработанные яйца (яйца обрабатывают (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

При отпуске котлеты поливают, предварительно растопленным и доведенным до кипения, сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты – овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, сбоку уложен гарнир

Консистенция: сочная, мягкая

Цвет: белый или светло-серый или розовый

Вкус: вареной рыбы, масла сливочного, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и сливочного масла

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 45

Наименование блюда: Мясо духовое

Номер рецептуры: 258

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружные куски тазобедренной части)	157,1	115,6	176	129,5
или говядина бескостная	104,64	96,0	130,8	120,0
Масло растительное	8	8	9,5	9,5
Картофель с 1 сентября по 31 октября	154,2	115	172,7	129,5
с 1 ноября по 31 декабря	165,1	115	184,9	129,5
с 1 января по 28-29 февраля	177,9	115	199,3	129,5
с 1 марта	192,7	115	215,8	129,5
или картофель свежий очищенный в/у	128,5	115	143,9	129,5
Морковь до 1 января	31,3	25	35,1	28,0
с 1 января	33,3	25	37,3	28,0
или морковь свежая очищенная в/у	25,3	25	28,3	28,00
Лук репчатый	17,3	14,5	19,4	16,2
или лук репчатый очищенный в/у	14,7	14,5	16,5	16,2
Томатное пюре	8	8	9	9
Мука пшеничная	3	3	3,4	3,4
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	70	-	78,4
<i>Масса соуса и овощей</i>	-	180	-	201,6
Выход:	-	250	-	280

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	16,5	15,4	28,4	318,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,197	0,175	-	219	4,91	27,1	242,67	53,38	820,46	2,83	12,36

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	18,48	17,25	31,8	356,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,22	0,196	-	245	5,49	30,35	271,8	59,78	918,91	3,17	13,84

Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски мяса (1-2 куса на порцию) тушат с добавлением бульона и пассерованного томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо – нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная

Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса – темно-красный, овощей в разрезе – натуральный

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 46

Наименование блюда: Гуляш

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛиПринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	128,4	94,8
или говядина бескостная	70,85	65	81,75	75
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	12	10	14,4	12
или лук репчатый очищенный в/у	10,1	10	12,1	12
Томатное пюре	5	5	7	7
Мука пшеничная	2	2	2,4	2,4
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50	-	60
<i>Масса соуса</i>	-	50	-	60
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	14,8	12,3	3,3	183,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,05	0,11	-	32,0	1,41	14,16	165,8	23,3	321,7	2,5	7,08

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	17,7	14,8	4,0	220,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,14	-	38,4	1,7	17,0	199,0	28,0	386,	3,0	8,5

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (30-35 г на порцию).

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками в соусе, рядом на тарелку уложен гарнир

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая

Цвет: мяса - светло-коричневый

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата

Утверждаю

наименование
организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 47

Наименование блюда: Говядина в кисло-сладком соусе

Номер рецептуры: 442

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 г. -639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части	113	83	135,6	99,6
или говядина бескостная	90,2	70	100	85
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	12	10	14,4	12
или лук репчатый очищенный в/у	10,1	10	12,12	12
Томатное пюре	8	8	9,6	9,6
Сахар	4	4	4,8	4,8
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,072	0,072
Сухари	5	5	6	6
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50	-	60
<i>Масса соуса</i>	-	50	-	60
Выход:	-	100	-	120

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	15,4	9,7	6,5	175,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,082	0,083	-	5,76	0,75	9,63	128,2	18,8	245,45	1,95	4,98

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	18,4	11,7	7,8	210,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,098	0,099	-	6,9	0,9	11,55	153,84	22,56	294,54	2,34	5,97

Технология приготовления:

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем добавляют сухари, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо, нарезано поперек волокон по одному или два куска на порцию, рядом уложен гарнир

Консистенция: мясо нежное, мягкое, сочное; соус однородный

Цвет: мяса - светло-коричневый, соус – светло-красный

Вкус: свойственный тушеному мясу, умеренно соленый

Запах: свойственный тушеному мясу

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 48

Наименование блюда: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья	90,8	75,3	9,08	7,53
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
<i>Масса готовой печени</i>	-	50	-	5,0
Соус сметанный с луком ТК 48 ¹	-	50	-	5,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	13,6	10,6	3,8	164,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,189	1,06	0,014	2265,0	4,38	20,3	191,9	13,0	173,38	4,04	4,67

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают соку.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г и вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку

Консистенция: печени - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком (от сметаны)

Вкус: жареной печени, умеренно соленый

Запах: печени с ароматом сметаны

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 48¹

Наименование: Соус сметанный с луком

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный ТК 48 ²	-	920	-	9,2
Лук репчатый	238	200	2,38	2,0
или лук репчатый очищенный в/у				
Масло сливочное	20	20	0,2	0,2
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	15,84	50,13	73,16	817,26

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
1,46	0,2	0,28	122,75	8,54	200,1	263,8	54,4	596,25	2,45	20,3

Технология приготовления:

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса с луком

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны и пассерованного лука

Запах: свежей сметаны и пассерованного лука

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование: Соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	250	250	2,5	2,5
Мука пшеничная	75	75	0,75	0,75
Вода или отвар	750	750	7,5	7,5
<i>Масса белого соуса</i>	-	750	-	7,5
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	13,5	38,3	61,4	644,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,435	0,165	-	96,25	0,15	180,5	163,25	26,1	264,25	0,9	17,62

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ 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.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны

Запах: свежей сметаны

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 49

Наименование блюда: Сердце в соусе

Номер рецептуры: 262

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сердце	140	110	170	150
Морковь до 1 января	3	2,4	4,0	3,2
с 1 января	3,2	2,4	4,3	3,2
или морковь свежая очищенная в/у	2,5	2,4	3,3	3,2
Лук репчатый	2,4	2	3,2	2,7
или лук репчатый очищенный в/у	2,1	2	2,8	2,7
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
<i>Масса готового сердца</i>	-	45	-	60
Соус сметанный с томатом и луком ТК 49 ¹	-	45		60
Чеснок	0,54	0,5	0,7	0,6
Выход:	-	45/45		60/60

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
45/45	12,43	7,92	5,29	142,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,223	0,372	0,014	36,0	1,2	18,5	138,55	18,59	193,06	2,99	5,39

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60/60	16,57	10,60	7,1	190,1

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,297	0,496	0,02	48,0	1,6	24,7	184,7	24,78	257,41	3,98	7,18

Технология приготовления:

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид:

отварное сердце, нарезано кусками (20-30 г) в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-серый

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый

Запах: тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 49¹

Наименование: Соус сметанный с томатом и луком

Номер рецептуры: 333

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соус сметанный ТК 49 ²	-	900	-	9
Лук репчатый	238	200	2,38	2
Масло сливочное	20	20	0,2	0,2
Томатное пюре	100	100	1	1
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	21,05	52,4	93,96	941,85

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
1,5	0,235	0,28	200,3	12,67	225,77	326,3	90,5	1073,0	4,0	21,33

Технология приготовления:

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса с луком

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны, пассерованного лука и томата

Запах: свежей сметаны, пассерованного лука и томата

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование: Соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	250	250	2,5	2,5
Мука пшеничная	75	75	0,75	0,75
Вода или отвар	750	750	7,5	7,5
<i>Масса белого соуса</i>	-	750	-	7,5
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	13,5	38,3	61,4	644,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,435	0,165	-	96,25	0,15	180,5	163,25	26,1	264,25	0,9	17,62

Технология приготовления:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ 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.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны

Запах: свежей сметаны

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 50

Наименование блюда: Говядина, запеченная с макаронами и сыром

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	40	36,8	50	46
или говядина (мясо бескостное) замороженная	52,2	45,0	58,4	50
<i>Масса отварной говядины</i>	-	22,4	-	28
Макароны гр. А «фигурные»	20	20	25	25
<i>Масса отварных макарон</i>	-	52	-	65
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,8	4,8	6	6
или лук репчатый свежий	7,2	6	7,2	6
Помидоры свежие	23,6	20	23,6	20
Масло растительное	3	3	4	4
<i>Масса пассерованных овощей</i>	-	12	-	15
Сыр полутвердый	17,8	15	21,6	20
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
Молоко	32	32	32	32
Вода	60	60	75	75
<i>Масса соуса</i>	-	88	-	110
Масло растительное (для смазки)	3	3	4	4
Выход:	-	160	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
160	13,5	15,5	14,4	252,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,052	0,108	0,215	32,9	0,925	158,3	160,55	19,95	185,83	1,3	4,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	16,8	19,4	18,0	314,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,065	0,135	0,27	41,2	1,15	197,9	200,6	24,9	232,28	1,62	6,0

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Готовое отварное мясо нарезают кубиком. Макароны варят в кипящей воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течение 10-15 минут до полуготовности, откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость. Подготовленные овощи нарезают: лук репчатый и помидоры кубиком. Измельченный лук репчатый и помидоры припускают в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла.

Приготовление соуса: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета с добавлением масла сливочного. В пассерованную охлажденную муку вливают горячее молоко (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения, затем вводят тертый сыр (часть от рецептурной нормы) и варят при слабом кипении 5-10 минут. В конце варки добавляют оставшуюся часть соли. В емкость, предварительно смазанную растительным маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты: макароны отварные (1/2 часть от рецептурной нормы), мясо, пассерованные овощи, оставшуюся часть макарон отварных, заливают соусом, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 180 °С в течение 15-20 минут, до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: блюдо аккуратно нарезано в виде ромбов или квадратов

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный запеченным макаронам, мяса с сыром, умеренно соленый

Запах: запеченных макарон, мяса, сыра

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 51

Наименование блюда: Биточки (из говядины), с маслом

Номер рецептуры:302

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	87,2	80	98,1	90
или говядина (мясо бескостное) замороженная	92,8	80	104,4	90
Хлеб пшеничный	25	25	25	25
Молоко (или вода)	30	30	30	30
Масса полуфабриката:	-	120	-	130
Масло растительное	3	3	3	3
Выход:	-	100	-	110
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом:	-	100/5	-	110/5

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/5	15,1	16,7	12,4	260,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,07	0,14	0,065	30,8	0,12	38,7	182,6	26,7	293,3	2,53	8,9

Технология приготовления: Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, биточки кругло-приплюснутой формы, шницели овально-приплюснутой формы, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

При отпуске изделия поливают растопленным сливочным маслом (предварительно растопленным и доведенным до кипения).

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая, сверху полит маслом сливочным, сбоку уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: жареного мяса

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименования блюда: Птица(цыпленок-бройлер), тушенная в соусе с овощами

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	199,1	137	223	153,4
или цыпленок	195,4	137	218,8	153,4
или бройлер-цыпленок	181	130	202,7	160
или куриные окорочки	147,6	130	165,3	160
или филе куриное (полуфабрикат)	149,2	130	167,1	160
или филе индейки (полуфабрикат)	152,7	130	171	160
Масло растительное	10	10	10	10
Картофель с 1 сентября по 31 октября	109,3	70	122,4	90
с 1 ноября по 31 декабря	117,2	70	131,3	90
с 1 января по 28-29 февраля	126,2	70	141,3	90
с 1 марта	136,6	70	153	90
или картофель свежий очищенный в/у	91,1	70	102	90
Морковь до 1 января	46	35	46	35
с 1 января	49,1	35	49,1	35
или морковь свежая очищенная в/у	37,2	35	37,2	35
Петрушка (корень)	5	3,3	5,6	3,7
Лук репчатый	19,1	10	21,4	17
или лук репчатый очищенный в/у	16,2	10	18,1	17
Горошек зеленый консервированный	12,5	8	14	8
или фасоль овощная свежая	10,2	9	11,4	10,1
Соус сметанный с томатом ТК 52 ¹	-	82,5	-	92,4
<i>Масса тушеной птицы</i>	-	90	-	100,8
<i>Масса гарнира и соуса</i>	-	160	-	179,2
Выход:	-	250	-	280

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	15,5	19,6	25,6	341,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,17	0,13	-	325,0	14,1	40,0	241,0	117,0	923,0	2,7	13,7

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	17,36	22,0	28,7	382,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,19	0,145	-	364,0	15,79	44,8	269,9	131,0	1033,8	3,02	15,34

Технология приготовления:

Обжаренную до золотистой корочки птицу рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку (корень), лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли.

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.
Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: соуса – темно-красный, филе птицы на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование: Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 л		10 л	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	250	250	2,5	2,5
Мука пшеничная	75	75	0,75	0,75
Вода	750	750	7,5	7,5
Томатное пюре	100	100	1	1
Выход	-	1000	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (изделия):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	18,37	38,3	79,2	740,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,46	0,185	-	168,25	4,27	195,7	216,25	60,7	725,65	2,4	17,6

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны

Запах: свежей сметаны с томатом

Утверждаю

наименование
организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Курица по-тайски

Номер рецептуры: 323

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто,г
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	102	100	101	100
или мясо птицы (бескостное) замороженное	107	100	107	100
Масло сливочное	7,5	7,5	8,4	8,4
Крупа рисовая	58,5	58,5	65,5	65,5
Масло растительное	5	5	5,6	5,6
Лук репчатый	14	11	15,7	13
или лук репчатый очищенный в/у	12	11	13,4	13
Морковь свежая до 1 января	16,6	15	18,6	17
с 1 января	17,8	15	20	17
или морковь свежая очищенная в/у	13,4	15	15,1	17
Томатная паста	7,5	7,5	8,4	8,4
Бульон и/или вода	163	163	183	183
Выход:	-	250	-	280

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250	19,7	25,0	39,8	463,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,13	0,11	0,105	229,0	1,37	41,25	325,0	172,5	485,0	2,75	5,37

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
280	22,06	28,0	44,6	519,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,145	0,12	0,12	256,0	1,53	46,2	364,0	193,2	543,2	3,08	6,01

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиком и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) в течение 10-15 минут, соединяют с припущенными овощами, добавляют оставшееся количество бульона и/или воды, доводят до кипения и тушат в течение 10-15 минут. Рис отварной: Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают. Отпускают курицу с гарниром из риса отварного.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо вместе с овощами и рисом уложены на тарелке.

Консистенция: мяса и овощей - мягкая, риса – мягкая и рассыпчатая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы и рису с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы и рису с привкусом томата и овощей.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Котлеты рубленые из птицы, с маслом

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. - 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	138,6	60	154	80
или бройлер-цыпленок	154,98	60	172,2	80
или куриные окорочки ¹	154,98	60	172,2	80
или филе куриное (полуфабрикат)	76,59	60	85,1	80
или филе индейки (полуфабрикат)	78,39	60	87,1	80
или грудки куриные	73,26	60	81,4	80
Хлеб пшеничный	16,2	16,2	18	18
Молоко	25	25	30	30
Сухари	9	9	10	10
<i>Масса полуфабриката панированного в сухарях</i>	-	113,4	-	126
Масло растительное	5	5	7	7
<i>Масса жареных котлет</i>	-	90	-	100
Масло сливочное		5	5	5
Выход	-	90/5	-	100/5

¹ – мякоть без кожи и жира

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
90/5	13,6	13,7	9,3	214,9

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,063	0,072	0,07	5,67	0,55	26,37	129,6	57,6	206,4	1,26	5,76

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/5	15,1	14,8	10,3	235,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,07	0,08	0,07	6,3	0,62	29,3	144,0	64,0	229,3	1,4	6,4

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, добавляют сливочное масло, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу течение 5-7 минут при температуре 250-280°C.

При отпуске поливают предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: овально-приплюснутая форма изделия с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная, сбоку уложен гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – серый

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый

Запах: жареного мяса птицы с ароматом сливочного масла

Гарниры

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 55

Наименование блюда: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	71,3	70,5	95	94
Вода	108	108	144	144
Масло сливочное	4	4	5,3	5,3
Выход с маслом:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	4,2	5,0	22,3	151,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,21	0,12	0,052	27,5	-	14,0	180,0	120,0	219,0	4,0	2,3

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,6	6,67	29,7	201,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,28	0,16	0,068	36,7	-	18,7	240,0	160,0	292,0	5,33	3,07

Технология приготовления:

Подготовленную гречневую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске (масло следует довести до кипения). Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный виду крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: данного вида крупы с маслом

Утверждаю

наименование организации

подпись ФИО

Технологическая карта блюда № 56

Наименование блюда: Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	54	54	72	72
Масло сливочное	4,9	4,9	6,5	6,5
Выход:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,6	4,5	37,0	203,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,03	0,07	26,6	1,44	6,0	72,0	24,0	46,0	0,5	0,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,8	6,0	49,3	270,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,04	0,09	35,5	1,92	8,0	96,0	32,0	61,3	0,67	1,07

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса с маслом, умеренно соленый

Запах: отварного риса с маслом

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 57

Наименование блюда: Рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 166

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	50,3	50,2	67,2	67
<i>Масса каши</i>	-	135	-	180
Морковь до 1 января	22,5	18	30	24
с 1 января	24	18	32	24
или морковь свежая очищенная в/у	18,225	18	24,3	24
Лук репчатый	2,7	2,3	3,6	3
или лук репчатый очищенный в/у	2,4	2,3	3,1	3
Масло сливочное	4	4	5,3	5,3
<i>Масса каши с овощами</i>	-	150	-	200
Выход:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,6	3,9	35,9	193,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,045	0,023	0,056	159,0	0,28	8,68	68,15	25,47	69,64	0,51	1,39

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,8	5,2	47,9	257,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	0,08	212,0	0,37	11,57	90,86	33,96	92,85	0,68	1,85

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают с добавлением сливочного масла до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мелко шинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: отварного риса с овощами, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 58

Наименование блюда: Макароны изделия отварные (спагетти), с маслом

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	51	51	61	61
<i>Масса отварных макарон</i>	-	145,5	-	175
Масло сливочное	5,3	5,3	6,4	6,4
Выход:	-	150	-	180

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	5,1	4,4	30,0	180,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	0,074	26,6	-	11,0	40,0	7,0	53,0	0,7	0,8

Пищевая ценность, готового блюда (11 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
180	6,12	5,2	36,0	215,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,072	0,036	0,09	31,9	-	13,2	48,0	8,4	63,6	0,84	0,96

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макарон берут бл воды, 50г соли). Макароны варят: 20–30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/2-1/3 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Остальной частью масла, предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, сохранили форму, легко отделятся друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование блюда: Картофель отварной в молоке

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	180	135	216	162
с 1 ноября по 31 декабря	192,9	135	231,4	162
с 1 января по 28-29 февраля	207,8	135	249,3	162
с 1 марта	225	135	270	162
или картофель свежий очищенный в/у	150	135	180	162
Молоко	45	45	54	54
Масло сливочное	3	3	3,6	3,6
Мука пшеничная	0,75	0,75	0,9	0,9
Выход	-	150	-	180

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,3	5,1	18,2	132,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,14	0,12	0,04	8,3	10,9	62,0	109,0	33,0	692,0	1,2	10,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
180	3,96	6,1	21,80	158,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,168	0,144	0,05	9,96	13,08	74,4	130,8	39,6	830,4	1,44	12,96

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком, солят.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: кубики картофеля в молочном соусе.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: вареного картофеля, молока.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 60

Наименование блюда: Картофельное пюре (или картофель отварной с маслом)
Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	171	115	228	160
с 1 ноября по 31 декабря	183,3	115	244,3	160
с 1 января по 28-29 февраля	197,4	115	263,1	160
с 1 марта	213,8	115	285	160
или картофель свежий очищенный в/у	142,5	115	190	160
Молоко	24	22,5*	32	30*
Масло сливочное	5	5	6,5	6,5
Выход:	-	150	-	200

* - масса молока кипяченого

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,04	3,77	23,8	141,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,11	0,105	32,1	10,2	39,0	84,0	28,0	624,0	1,0	8,5

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,15	6,8	24,76	177,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,16	0,15	0,14	42,8	13,6	52,0	112,0	37,3	832,0	1,33	11,3

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65°C.

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, кипяченого молока и сливочного масла.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 60¹

Наименование блюда: Картофель отварной, с маслом

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	200	150	266,7	200
с 1 ноября по 31 декабря	214,3	150	285,7	200
с 1 января по 28-29 февраля	230,8	150	307,7	200
с 1 марта	250	150	333,4	200
или картофель свежий очищенный в/у	166,7	150	222,2	200
<i>Масса вареного картофеля</i>	-	145,5	-	194
Масло сливочное	5,3	5,3	7	7
Выход с маслом:	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	3,0	4,44	24,5	150,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,09	0,07	0,07	10,7	4,79	12,5	67,1	26,1	588,0	1,0	5,8

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	4,0	5,9	32,7	200,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,09	0,09	14,26	6,38	16,7	89,5	34,8	784,0	1,33	7,7

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля), варят до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель следует варить небольшими партиями по мере спроса.

При отпуске заправляют предварительно растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 61

Наименование блюда: Овощи запеченные (помидоры, кабачки, баклажаны)

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	85	83,3	113,3	111,1
Кабачки свежие	82,6	78,5	110,1	104,7
или кабачки б/з	81,1	78,5	108,1	104,7
Баклажаны свежие	79	67,2	105,3	89,6
или баклажаны б/з	69,4	67,2	92,5	89,6
Масло растительное	6	6	8	8
Мука пшеничная	5	5	6,7	6,7
Сметана	37,5	37,5	50	50
Выход	-	150	-	200

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	2,8	13,2	10,8	173,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,111	0,08	-	56,8	5,8	52,25	61,3	25,78	441,39	1,1	4,9

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,7	17,6	14,4	231,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,148	0,106	-	75,7	7,7	69,7	81,7	34,37	588,5	1,47	6,5

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: помидоры дольками или ломтиками, кабачки и баклажаны дольками или кубиками. Помидоры солят и запекают в предварительно смазанной маслом растительным маслом емкости при температуре 180-200 °С в течение 10-15 минут. Баклажаны и кабачки солят, панируют в муке и выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут. Сметану доводят до кипения. Овощи запеченные выкладывают слоями и поливают прокипяченной сметаной.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи выложены слоями, кабачки и баклажаны нарезаны дольками или кубиками, помидоры – дольками или ломтиками, сверху сметана

Консистенция: овощи мягкие, сочные, но не разваренные

Цвет: свойственный, входящим в данное блюдо овощам, сметаны - кремовый

Вкус: в меру соленый, соответствует запеченным овощам, с привкусом сметаны

Запах: аромат овощей и сметаны

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 62

Наименование блюда: Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)

Номер рецептуры: 553

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под ред В.Т. Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004г. – 639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 сентября по 31 октября	85,5	65	114	90
с 1 ноября по 31 декабря	91,6	65	122,2	90
с 1 января по 28-29 февраля	98,6	65	131,6	90
с 1 марта	106,8	65	142,5	90
или картофель свежий очищенный в/у	71,3	65	95	90
Молоко	12	11,3	16	15*
Масло сливочное	5	5	7	7
<i>Картофельное пюре</i>	-	75	-	100
Капуста белокочанная свежая	107,6	86,1	143,5	114,8
или капуста свежая зачищенная в/у	87,8	90	117,1	115
Масло растительное	2,6	2,6	3,5	3,5
Морковь до 1 января	1,9	1,5	2,5	2
с 1 января	2	1,5	2,7	2
или морковь свежая очищенная в/у	1,6	1,5	2,1	2
Лук репчатый	3,6	3	4,8	4
или лук репчатый очищенный в/у	3,1	3	4,1	4
Томатное пюре	4,5	4,5	6	6
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	1,9	1,9	2,5	2,5
Мука пшеничная	0,75	0,75	1	1
Сахар	1,5	1,5	2	2
Перец черный горошком	0,015	0,015	0,02	0,02
Лавровый лист	0,007	0,007	0,01	0,01
<i>Капуста тушеная</i>	-	75	-	100
Выход:	-	75/75	-	100/100

* - масса молока кипяченого

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
75/75	3,1	5,0	16,4	122,7

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,075	0,085	0,033	82,6	21,05	60,5	73,0	30,0	564,5	1,1	7,0

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/100	4,13	6,67	21,87	164,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,1	0,11	0,04	110,0	28,1	80,7	97,3	40,0	752,6	1,46	9,3

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, добавляют в картофель кипяченое горячее молоко, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло и протирают при помощи протирачной машины.

Свежую или квашеную капусту, нашинкованную соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют небольшое количество бульона или воды, жир и тушат вначале на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая, до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку, томатное пюре, добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить. В конце тушения вводят мучную пассеровку, разведенную водой или бульоном, соль, сахар и доводят до готовности.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофельного пюре - протертая картофельная масса, капусты тушеной - смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь в виде соломки

Консистенция: картофельного пюре - густая, пышная, однородная, капусты тушеной - сочная, слабо хрустящая

Цвет: картофельного пюре - белый с кремовым оттенком, капусты тушеной - светло-коричневый

Вкус: картофельного пюре - свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный, капусты тушеной - свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: картофельного пюре - свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла, капусты тушеной - тушеной капусты с ароматом томата, овощей

Сладкие блюда

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование: Фрукты свежие

Номер рецептуры– 338/339/340

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	102	100	10,2	10,0
или груши	102	100	10,2	10,0
или бананы	167	100	16,7	10,0
или апельсины	149	100	14,9	10,0
или мандарины	135	100	13,5	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового блюда (яблоки):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,4	0,4	9,8	47,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,022	0,016	-	3,0	4,0	14,08	9,57	7,83	230,74	1,91	1,76

Пищевая ценность, готового блюда (яблоки):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	0,6	0,6	14,7	70,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,033	0,024	-	4,5	6,0	21,1	14,35	11,75	346,1	2,86	2,64

Пищевая ценность, готового блюда (груши):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,4	0,3	10,3	47,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,02	0,03	-	2,0	5,0	19,0	16,0	12,0	155,0	2,3	1,0

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
150	0,6	0,45	15,54	70,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,045	-	3,0	7,5	28,5	24,0	18,0	232,5	3,45	1,5

Пищевая ценность, готового блюда (бананы):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	1,5	0,5	21,0	96,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,05	-	20,0	10,0	8,0	28,0	42,0	348,0	0,6	0,05

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
120	1,8	0,6	20,2	115,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,048	0,06	-	24,0	12,0	9,6	33,6	50,4	417,6	0,72	0,06

Пищевая ценность, готового блюда (апельсины):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,9	0,2	8,1	43,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,03	-	4,8	60,0	34,0	23,0	13,0	197,0	0,3	1,76

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
110	0,99	0,22	8,91	47,3

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,044	0,033	-	5,28	66,0	37,4	25,3	14,3	216,7	0,33	1,94

Пищевая ценность, готового блюда (мандарины):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	0,8	0,2	7,5	38,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,03	-	10,0	38,0	35,0	17,0	11,0	155,0	0,1	0,26

Технология приготовления:

Готовый продукт.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Наименование: Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептов: СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	45,2	40	4,52	4,0
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Вода	170	170	17,0	17,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,15	0,14	9,93	41,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,005	0,005	-	0,72	0,64	5,05	3,33	2,72	76,67	0,65	0,61

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, добавляют яблоки, варят при слабом кипении 10-12 минут. Компот охлаждают, разливают по стаканам, предварительно разложив туда яблоки.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки без сердцевинки нарезаны дольками. Плоды не разваренные, сохранившие форму

Консистенция: сироп жидкий, плоды мягкие

Цвет: сироп бесцветный

Вкус: кисло-сладкий фруктовый

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 65

Наименование: Компот из свежей груши

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Груши	33,3	30	3,33	3,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	180	180	18,0	18,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200,0	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,12	0,09	13,1	54,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,003	0,005	-	0,22	0,24	4,53	3,63	2,72	32,25	0,54	0,23

Технология приготовления:

У подготовленных груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные фрукты и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, груши без сердцевинки нарезаны дольками. Плоды не разваренные, сохранившие форму

Консистенция: сироп жидкий, плоды мягкие

Цвет: сироп бесцветный

Вкус: кисло-сладкий фруктовый

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 66

Наименование: Компот из яблок и вишни

Номер рецептуры: 372

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня	20	18	2,0	1,8
Яблоко	25	23	2,5	2,3
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,2	0,1	10,2	42,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	-	-	2,53	2,0	9,0	7,0	6,0	91,0	0,5	0,8

Технология приготовления:

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают удаляют плодоножки, косточки, промывают.

Яблоки моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают.

Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 минут. Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки без сердцевин нарезаны дольками, вишня без плодоножки и косточки. Плоды и ягоды не разваренные, сохранившие форму

Консистенция: сироп жидкий, плоды и ягоды мягкие

Цвет: сироп вишневого цвета

Вкус: кисло-сладкий фруктовый

Запах: приятный, соответствует входящим компонентам

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 67

Наименование блюда: Компот из свежих плодов (яблоки и апельсины)

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	15,2	14	1,52	1,4
Апельсины	10	10	1,0	1,0
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	170	170	17,0	17,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,14	0,07	11,1	46,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,004	0,004	-	0,56	1,2	4,64	2,99	2,0	42,51	0,28	0,38

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные апельсины, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками; апельсины с цедрой – нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта №68

Наименование: Кисель из плодов или ягод свежих (клюква)

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква	21,4	20	2,14	2,0
Крахмал картофельный	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход:	-	200,0	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,1	-	23,7	95,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	-	-	-	1,2	4,8	5,9	2,61	21,0	0,13	0,01

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 69

Наименование: Кисель из черной смородины

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.:ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина черная	17,1	16	1,71	1,6
Крахмал картофельный	6	6	0,6	0,6
Сахар	5	5	0,5	0,5
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,96	0,06	10,0	44,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0025	0,004	-	0,98	5,12	6,248	7,49	3,75	39,314	0,16	0,123

Технология приготовления:

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель без частичек ягод, комочков и пленок, поверхность гладкая, разлит в стаканы

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: ягод, из которых приготовлен кисель

Вкус: кисло-сладкий

Запах: аромат соответствует ягодам, из которых приготовлен кисель

Напитки
Горячие напитки

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 70

Наименование: Чай без сахара

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: чай-заварка	-	50	-	5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,1	-	0,075	0,75

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,01	-	0,3	0,04	4,4	7,2	3,8	20,6	0,7	-

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Затем чай вновь доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком,

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: немного терпкий

Запах: свойственный чаю

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 71

Наименование: Чай с сахаром**Номер рецептуры:** 376

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: чай-заварка	-	50	-	5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/5	0,1	-	9,0	36,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,01	-	0,3	0,04	4,5	7,2	3,8	20,8	0,7	-

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Затем чай вновь доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком,

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: немного терпкий

Запах: свойственный чаю

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 72

Наименование: Чай с лимоном без сахара

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: чай-заварка	-	50	-	5,0
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход:	-	200/7	-	20,0/0,7

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/7	0,2	0,02	1,5	7,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,001	0,0009	-	0,05	2,2	15,75	8,0	6,0	33,6	0,77	0,005

Технология приготовления:

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

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 73

Наименование: Чай с лимоном, с сахаром**Номер рецептуры:** 377

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход: чай-заварка	-	50	-	5,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход:	-	200/7/5	-	20,0/0,7/0,5

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200/7/5	0,2	0,01	9,9	41,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,001	0,0009	-	0,05	2,2	15,8	8,0	6,0	33,7	0,78	0,005

Технология приготовления:

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

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 74

Наименование: Чай с молоком

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	100	100	10,0	10,0
Молоко	102	100	10,0	10,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход с молоком, с сахаром:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	2,5	2,2	10,0	70,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,01	0,07	-	6,9	0,3	57,3	46,3	9,9	81,3	0,8	4,5

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – серовато-белого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 75

Наименование: Кофейный напиток с молоком**Номер рецептуры:** 379

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,1	3,0	14,3	95,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,03	0,13	-	13,3	0,52	111,0	107,0	30,7	184	1,1	9,0

Технология приготовления:

Смесь воды и молока (1/2 от нормы) доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, оставшееся молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: 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

 наименование организации

Технологическая карта № 76

Наименование: Какао с молоком**Номер рецептуры:** 382

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Молоко	102	100	10,2	10,0
Вода	110	100	11,0	10,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход с молоком, с сахаром:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	3,28	3,08	9,19	77,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,2	-	17,3	0,7	143,0	130,0	34,3	220,0	1,1	11,7

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, и доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 77

Наименование: Бразильский горячий шоколад

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	100	100	10,0	10,0
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	6,0	6,3	13,5	135,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,061	0,24	-	27,4	1,08	222,33	173,39	33,39	277,17	0,59	18,8

Технология приготовления:

Какао-порошок соединяют с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (1/3 часть от рецептурной нормы) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком (2/3 части от рецептурной нормы) и доводят до кипения. Проваривают в течение 1-2 минуты. В конце варки добавляют ванилин, корицу, соль, перемешивают.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао, корицы и кипяченого молока

Запах: аромат какао, корицы и кипяченого молока.

Технологическая карта № 78**Наименование:** Кисломолочный напиток**Номер рецептуры** -386

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Напиток кисломолочный кефир 2,5 % жирности	207,2	200	20,72	20,0
или Бифидок классический	205	200	20,5	20,0
или Биокефир классический	205	200	20,5	20,0
или Активия кефирная 3,0% жирности	205	200	20,5	20,0
или Ряженка	206,1	200	20,61	20,0
или «Снежок»	206,1	200	20,61	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда (ряженка):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,8	6,4	8,0	113,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,26	-	44,0	0,6	248,0	184,0	28,0	292,0	0,2	18,0

Пищевая ценность, готового блюда (кефир):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	5,8	6,4	8,0	118,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,34	-	44,0	1,4	240,0	190,0	28,0	292,0	0,2	18,0

Пищевая ценность, готового блюда (йогурт питьевой):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	8,0	5,0	14,0	133,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,48	0,4	-	44,0	1,4	216,0	188,0	32,0	258,0	0,2	-

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

Напитки кисломолочные разливают в стаканы; напитки кисломолочные в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента нарушения герметичности упаковки.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 79

Наименование блюда: Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке

Номер рецептуры - 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005г.– 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке	204	200	20,4	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда (апельсиновый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,4	0,2	26,4	114,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,08	0,04	-	16,7	80,0	36,0	26,0	22,0	358,0	0,6	1,6

Пищевая ценность, готового блюда (абрикосовый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,0	-	25,4	106,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,08	-	433,3	8,0	40,0	36,0	20,0	490,0	0,4	0,7

Пищевая ценность, готового блюда (яблочный сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	1,0	0,2	20,2	87,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,02	0,02	-	-	4,0	14,0	14,0	8,0	240	2,8	1,45

Пищевая ценность, готового блюда (персиковый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,6	-	33,0	134,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,04	0,08	-	100,0	12,0	10,0	30,0	24,0	304,0	0,4	0,7

Пищевая ценность, готового блюда (ананасовый сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,6	0,2	23,6	98,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,12	0,04	-	7,0	22,0	34,0	16,0	26,0	268,0	0,6	0,6

Пищевая ценность, готового блюда (яблочно-морковный):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,3	-	31,0	125,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	0,02	-	167,0	1,4	14,0	60,0	6,0	78,0	0,8	0,8

Пищевая ценность, готового блюда (томатный сок):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	2,0	0,2	5,8	33,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,06	-	100,0	20,0	14,0	64,0	24,0	480,0	1,4	1,2

Технология приготовления:

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

Температура подачи 15°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 80

Наименование: Напиток брусничный

Номер рецептуры: 700

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 г. – 639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Брусника	26	25	2,6	2,5
Вода	205	205	20,5	20,5
Сахар	10	10	1,0	1,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,17	-	11,0	45,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0018	0,004	-	1,25	1,5	5,67	3,48	1,52	18,91	0,107	-

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 6-8 минут и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный однородный напиток ярко-красного цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: ярко-красный

Вкус: кисло-сладкий

Запах: выраженный аромат клюквы (или брусники)

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 81**Наименование:** Напиток клюквенный**Номер рецептуры:** 700

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 г. – 639 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква	26,4	25	2,64	2,5
Вода	205	205	20,5	20,5
Сахар	6	6	1,0	1,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,17	-	11,0	45,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0025	0,0032	-	-	0,6	2,81	2,08	2,83	20,64	0,122	0,011

Технология приготовления:

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 6-8 минут и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный однородный напиток ярко-красного цвета, налит в стакан.

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: ярко-красный

Вкус: кисло-сладкий

Запах: выраженный аромат клюквы (или брусники)

Утверждаю

 наименование организации

Технологическая карта № 82

Наименование: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20	20	2,0	2,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,06	0,26	17,9	74,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,01	0,05	-	98,0	80,0	11,0	3,0	3,0	8,0	0,5	-

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят. Кладут в посуду из неокисляющегося материал, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, доводят до кипения, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. Затем отвар процеживают, охлаждают. При отпуске разливают в стаканы.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный однородный напиток красно-коричневого цвета, налит в стакан

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: красно-коричневый (или темно-красный)

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: аромат шиповника

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 83

Наименование: Напиток витаминизированный «Витошка»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухая «Витошка»	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
200	0,46	0,15	21,1	93,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,06	0,068	1,68	0,13	20,0	36,0	-	-	-	-	-

Технология приготовления:

Смесь растворить в кипячёной или бутилированной воде комнатной температуры. Температура подачи 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородный напиток, налит в стакан

Консистенция: жидкая, однородная

Цвет: Свойственный компонентам, входящим в состав смеси

Вкус: Свойственный компонентам, входящим в состав смеси

Запах: Свойственный компонентам, входящим в состав смеси

Мучные изделия

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 84

Наименование блюда: Блинчики с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛиПринт, 2005 г. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	30	30	40	40
Молоко	86,5	86,5	115	115
Яйца	3/20 шт.	6	1/5 шт.	8
Сахар	1,1	1,1	1,5	1,5
<i>Масса теста</i>	-	115,5	-	154
Масло растительное	2,3	2,3	3	3
<i>Масса готовых блинчиков</i>	-	75	-	100
Молоко сгущенное	20	20	50	50
Выход с молоком сгущенным:	-	75/20	-	100/50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
75/20	7,7	6,4	35,0	228,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,059	0,158	0,154	39,2	0,53	158,65	140,59	21,38	205,4	0,49	10,58

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100/50	11,9	9,7	59,5	373,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,088	0,248	0,21	56,2	0,8	276,6	233,93	35,37	347,5	0,695	15,5

Технология приготовления:

Обработанные яйца (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) молоко, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшееся молоко. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон. Отпускают блинчики с молоком сгущенным по 1-2 шт. на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные

Консистенция: пористая, эластичная

Цвет: поверхности – золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый

Вкус: жареного изделия из теста

Запах: жареного изделия из теста

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 85

Наименования блюда: Пирожки печеные с яблоками

Номер рецептуры: 406/470

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Масса 36 г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт.. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов), г	Расход сырья на 100 шт.. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов) г.
Тесто дрожжевое ТК 85 ¹	25,8	2580,0
Мука на подпыл	0,8	80,0
Фарш ТК 85 ²	15	1500,0
Жир для смазки листов	0,12	12,0
Яйца	0,8	80,0
Выход (шт.)	1	100

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
36	1,9	0,7	17,8	85,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0215	0,018	0,09	6,5	0,24	6,075	18,79	3,55	48,68	0,47	0,89

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него куски массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (26 г.). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (яблочный) защипывают края, придавая форму «лодочки».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240⁰С 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста, сладкий

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата пережженного теста

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 85¹

Наименования блюда: Тесто дрожжевое

Номер рецептуры: 406

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г, в г для пирожков печеных, сдобных	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1- го сортов	640	640
Сахар	46	46
Масло сливочное	69	69
Яйца	1,7 шт.	69
Соль	8	8
Дрожжи (прессованные)	23	23
Вода	170	170
Выход	-	1000

Влажность не более 33%

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	68,9	24,3	511,1	2539,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,726	0,595	2,49	297,4	-	172,7	663,8	99,0	779,9	8,2	300,9

Технология приготовления:

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40⁰С воду (60-70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С на 2,5-3 часа брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2.5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло.

Дежу накрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешено

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 85²

Наименования блюда: Фарш яблочный

Номер рецептуры: 470

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	1150	1012
Сахар	300	300
Выход	-	1000

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	4,0	4,0	405,3	1673,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,222	0,162	-	30,36	40,48	151,5	96,8	79,2	2344,1	20,29	17,8

Технология приготовления:

Яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очистить от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая яблочная масса

Консистенция: однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: вареных яблок, приятный

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 86

Наименования блюда: Пирожки со свежей капустой (с яйцом)

Номер рецептуры: 406/461

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 шт.		100 шт.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Тесто дрожжевое ТК</i>				
Мука пшеничная высшего или 1- го сортов	16,5	16,5	1,65	1,65
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйца	1/22 шт.	1,8	4,5 шт.	0,18
Соль	0,18	0,18	0,018	0,018
Дрожжи (прессованные) или дрожжи сухие	0,6 0,15	0,6 0,15	0,06 0,015	0,06 0,015
Вода	4,4	4,4	0,44	0,44
<i>Масса теста:</i>	-	25,8	-	2,58
Мука на подпыл	0,7	0,7	0,07	0,07
<i>Фарш из свежей капусты (с луком)</i>				
Капуста белокочанная свежая	22,5	18	2,25	1,8
Масло растительное	1,05	1,05	0,105	0,105
<i>Масса готовой капусты</i>	-	13,5	-	1,35
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса пассерованного лука	-	1,5	-	0,15
Петрушка (зелень)	0,21	0,15	0,02	0,015
<i>Масса фарша:</i>	-	15	-	1,5
Жир для смазки листов	0,12	0,12	0,012	0,012
Яйца для смазки пирожков	1/50 шт.	0,8	2 шт.	0,08
Выход:	-	36	-	100 шт. по 36 г

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
36	2,5	2,5	14,6	90,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,037	0,021	0,094	6,83	1,45	11,55	23,5	5,25	62,6	0,33	1,15

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него куски массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (43 г.). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш зашиповывают края, придавая форму «лодочки».

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240⁰С 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду начинки

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 87

Наименования блюда: Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: 410/468

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов), г
Тесто дрожжевое:	2900,0
Мука пшеничная высшего сорта	1860,0
Сахар	100,0
Масло сливочное	150,0
Яйца	150,0
Дрожжи прессованные	55,0
или дрожжи сухие	13,75
Вода	750,0
Мука на подпыл	75,0
Фарш ТК 87 ¹	1500,0
Яйца для смазки ватрушек	750,0
Масло растительное для смазки листов	12,5
Выход	100 шт. по 36 г

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
36	3,7	1,49	14,54	86,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0244	0,04	0,101	7,03	0,011	23,8	32,05	5,34	33,53	0,28	1,65

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста и начинке

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста и начинке

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта № 87¹**Наименования:** Фарш творожный**Номер рецептуры:** 468

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / / под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Масса	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	915	906
Яйца	1 шт.	40
Сахар	50	50
Мука пшеничная	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Выход:	-	1000

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1000	172,4	10,5	106,7	1211,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,41	2,53	0,88	406,0	4,53	1514,9	2096,8	218,1	1106,8	5,11	79,1

Технология приготовления:

Творог пропускают через протирачную машину. Затем добавляют сырые, обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца, просеянную муку, сахар и ванильный сахар и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: белый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога

Запах: творога, приятный

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 88

Наименование блюда: Средиземноморская пицца с курицей и сыром

Номер рецептуры: 600

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
<i>Основа для пиццы средиземноморской</i>	-	44	-	55
Мука пшеничная	28,2	28,2	35,3	35,3
Дрожжи сухие	0,2	0,2	0,25	0,25
или дрожжи прессованные	0,9	0,9	1,0	1,0
Вода (для разведения дрожжей)	0,7	0,7	0,88	0,88
Масло сливочное	2,4	2,4	3	3
Сахар	1,5	1,5	1,9	1,9
Молоко	12	12	15	15
Яйцо	1/17 шт.	2,4	1/13 шт.	3
Масло растительное	1	1	1,25	1,25
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	17	16,6	21,3	20,8
или мясо птицы (бескостное) замороженное	17,9	16,6	22,4	20,8
<i>Мясо птицы запеченное:</i>	-	12		15
Огурцы консервированные	10	8	12,5	10
Томатная паста	4	4	5	5
Лук репчатый	4,8	4	6	5
или лук репчатый очищенный в/у	4,1	4	5,1	5
Сыр	10,7	10,4	13,4	13
Масло растительное для смазки	0,4	0,4	0,5	0,5
Выход:		80		100

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет)

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
80	8,45	7,53	16,92	170,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,064	0,07	0,182	27,6	0,7	98,56	106,46	14,28	112,0	0,78	2,39

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
----------	----------	---------	-------------	--------------------

100	10,57	9,42	21,15	212,0
-----	-------	------	-------	-------

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,88	0,088	0,23	34,5	0,88	123,2	133,08	17,85	140,0	0,98	2,99

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, допускается предварительно заворачивать мясо птицы в фольгу, запекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180 °С в течение 15-18 минут до готовности. Готовое запеченное мясо птицы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы соленые нарезают тонкими кружочками. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком.

Форму для запекания смазывают растительным маслом, выкладывают тонко раскатанное тесто (основу для пиццы) смазывают томатной пастой и выкладывают по очереди ингредиенты: лук репчатый, огурцы консервированные, запеченное мясо птицы, тертый сыр. Выпекают при температуре 210-240 °С в течение 10-15 минут до румяной корочки. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: пицца круглой формы, поверхность блестящая, глянцевая.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста и начинки.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста и начинки.

Утверждаю

Технологическая карта № 89**Наименования:** Хлеб пшеничный «Йодовый»**Номер рецептуры:** Готовый продукт**Наименование сборника рецептур:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный «Йодовый»	100	100	10,0	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	4,0	0,5	23,0	112,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,055	0,015	-	-	-	10,0	32,5	7,0	46,5	0,55	19,3

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
60	4,8	0,6	27,6	135,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,066	0,018	-	-	-	12,0	39,0	8,4	55,8	0,66	23,16

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	8,0	1,0	46,0	225,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,11	0,03	-	-	-	20,0	65,0	14,0	93,0	1,1	38,6

Технология приготовления:

Готовый продукт.

Требования к качеству:*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба*Консистенция:* мягкая*Цвет:* хлеба*Вкус:* хлеба*Запах:* свежего хлеба

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта № 90

Наименования: Хлеб ржаной-пшеничный «Йодовый»

Номер рецептуры: Готовый продукт

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной-пшеничный «Йодовый»	100	100	10,0	10,0
Выход:	-	100	-	10,0

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20	1,33	0,24	10,6	49,8

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,034	0,016	-	-	-	5,8	30,0	9,4	47,0	0,78	10,2

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30	2,0	0,36	15,87	74,7

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,051	0,024	-	-	-	8,7	45,0	14,1	70,5	1,17	15,3

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40	2,66	0,48	21,2	99,6

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,068	0,032	-	-	-	11,6	60,0	18,8	94,0	1,56	20,4

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	3,32	0,6	26,5	124,5

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,085	0,04	-	-	-	14,5	75,0	23,5	117,5	1,95	25,5

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	6,65	1,2	53,0	249,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,17	0,08	-	-	-	29,0	150,0	47,0	235,0	3,9	51,0

Технология приготовления:

Готовый продукт

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: хлеба

Вкус: хлеба

Запах: свежего хлеба

Утверждаю

Технологическая карта блюда № 91**Наименования блюда:** Булочка «Янтарная»**Номер рецептуры:** 437**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов), г	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	2180,0	2180,0
в т.ч. на заварку	22,0	22,0
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	126,5	126,5
Масло растительное	114,0	114,0
Сахар	400,0	400,0
Творог	685,0	680,0
Яйца	4 шт.	160,0
Морковь до 1 января	550	449/440,0 ¹
с 1 января	586,6	449/440,0 ¹
или морковь свежая очищенная в/у	452,6	449/440,0 ¹
Дрожжи прессованные	110,0	110,0
или дрожжи сухие	27,5	27,5
Соль	20,0	20,0
Яйца (для смазки)	2,5 шт.	100,0
Ванилин	1,4	1,4
Итого сырья	-	4360,5
Вода	668	668,0
Масса полуфабриката	-	4680,0
Выход	-	4000,0

Влажность $37,5 \pm 2,0\%$

Кислотность не более 2,8°Н

¹ - масса моркови отварной протертой составляет 440г**Пищевая ценность, готового изделия:**

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40	3,76	2,1	19,84	113,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,026	0,032	0,073	39,6	0,045	14,58	30,41	6,0	38,22	0,33	1,41

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины загружают протертую вареную морковь и протертый творог. Приливая воду при температуре 70°С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи и заварку муки.

Для приготовления заварки муку (1% рецептурного количества) заливают трехкратным количеством горячей воды (95-100⁰С), перемешивают и охлаждают до 35-40⁰С.

Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40⁰С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре воду температурой 35-40⁰С, сахар, соль, ванилин, меланж, муку и перемешивают в течение 7-8 минут. Затем вводят растительное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40⁰С. Первую обминку производят через 50-60 минут. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Из готового теста формируют жгутики массой 46,8 и 58,5 г, придают им форму улиток, укладывают на смазанные жиром листы и растаивают в течение 30-35 минут. Поверхность заготовок смазывают яичной смазкой.

Выпекают при температуре 200-220⁰С в течение 10-12 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазанная яйцом, глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная

Цвет: корочки светло – коричневый

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесдобного изделия

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 92

Наименование блюда: Булочка зерновая

Номер рецептуры: 542

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В.Р. Кучмы – М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016 г. – 361 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100 шт.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	30	30	3,0	3,0
Хлопья овсяные	5	5	0,5	0,5
или хлопья овсяные с отрубями	5	5	0,5	0,5
или хлопья пшеничные	5	5	0,5	0,5
или хлопья 4 злаков	5	5	0,5	0,5
Вода	16,5	16,5	1,65	1,65
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Яйцо	1/40 шт.	1	1/100 шт	0,1
Дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
или дрожжи прессованные	1,0	1,0	0,1	0,1
Вода (для разведения дрожжей)	0,8	0,8	0,08	0,08
Мука пшеничная на подпыл	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо для смазки	1/40 шт.	1,0		0,1
<i>Масса полуфабриката:</i>	-	55	-	5,5
Масло растительное д/смазки	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	-	50	-	5,0

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	4,0	1,8	23,0	124,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,041	0,02	0,058	3,58	-	7,46	38,39	9,09	43,192	0,457	0,9

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают (полное погружение в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

В подготовленную емкость вливают теплую воду, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, подготовленные яйца, соль, хлопья, муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок. Емкость накрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед

выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240 °С. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160 °С в течение 15-17 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого,

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 93

Наименования блюда: Булочка «Розовая»

Номер рецептуры: 431

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов), г	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	2868,0	2868,0
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	100,0	100,0
Дрожжи прессованные или дрожжи сухие	86,8	86,8
	21,7	21,7
Сахар	134,0	134,0
Соль	46,0	46,0
Свекла до 1 января	301,3	241,0/228,0 ¹
с 1 января	321,3	241,0/228,0 ¹
или свекла свежая очищенная в/у	243,4	241,0/228,0 ¹
Масло сливочное	86,8	86,8
Яйца (для смазки)	1,6 шт.	64,0
Итого сырья	-	3613,6
Вода	1200,0	1200,0
Масса полуфабриката	-	4533,0
Выход	-	4000,0

Влажность 38,00%

Кислотность не более 3,0°Н

¹ - масса свеклы отварной протертой¹

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
40	3,28	1,12	22,0	111,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,0325	0,02	0,027	2,43	0,36	11,45	31,43	7,9	76,1	0,54	1,69

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40% формуют шарики массой 45,33 и 56,67 г и оставляют для расстойки на 40-50 мин.

В дежу тестомесильной машины загружают протертую вареную морковь и протертый творог. Приливая воду при температуре 70⁰С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40⁰С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи и заварку муки.

Для приготовления заварки муку (1% рецептурного количества) заливают трехкратным количеством горячей воды (95-100⁰С), перемешивают и охлаждают до 35-40⁰С.

Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40⁰С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре

воду температурой 35-40⁰С, сахар, соль, ванилин, меланж, муку и перемешивают в течение 7-8 минут. Затем вводят растительное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40⁰С. Первую обминку производят через 50-60 минут. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Из готового теста формуют жгутики массой 46,8 и 58,5 г, придают им форму улиток, укладывают на смазанные жиром листы и расстаивают в течение 30-35 минут. Поверхность заготовок смазывают яичной смазкой.

Выпекают при температуре 200-220⁰С в течение 10-12 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазанная яйцом, глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная

Цвет: корочки светло – коричневый

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесдобного изделия

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 94

Наименования блюда: Печенье «Нарезное»

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 628 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов), г	Расход сырья на 10 кг. готовых изделий в натуре (без заверточных материалов) г.
Мука пшеничная 1- го сорта	636	6360,0
Сахар – песок	286,2	2862,0
Масло сливочное	95,4	954,0
Пудра ванильная	1,72	17,2
Соль	4,77	47,7
Натрий двууглекислый	4,77	47,7
Аммоний углекислый	0,64	6,4
Сироп инвертный	31,8	318,0
Итого сырья	1061,3	10613,0
Выход	1000	10000,0

Влажность 8,00 ± 2,0 %

В 1 кг не менее 90 шт.

Пищевая ценность, готового изделия:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20	1,34	1,7	14,38	78,2

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,016	0,01	0,025	2,26	-	5,8	18,0	4,0	22,0	0,42	1,05

Технология приготовления:

Все сырье, кроме разрыхлителей и муки, перемешивают в тестомесильной машине в течении 3-5 мин. затем всыпают муку, разрыхлители и замешивают тесто. Готовое тесто имеет влажность 15-16,5 %. Его раскатывают до толщины 4,5-5 мм и с помощью выемок формируют печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают тесто при температуре 220-240⁰С в течении 5-6 мин. Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от степени заполнения печи и ее температуры.

Требования к качеству:

Внешний вид: печенье прямоугольной или круглой формы

Консистенция: рыхлая, рассыпчатая

Цвет: золотистый

Вкус: сладкий

Запах: свежее выпеченного теста, приятный

Кондитерские изделия

Утверждаю

наименование организации

Технологическая карта блюда № 95

Наименования: Кондитерские изделия(мармелад желейный, зефир, пастила)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерские изделия(мармелад желейный, зефир, пастила)	-	20	-	50
Выход:	-	20	-	50

Пищевая ценность, готового блюда (7-11 лет):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20	0,02	-	15,0	60,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	-	-	-	-	0,8	0,2	0,4	0,8	0,08	-

Пищевая ценность, готового блюда (12 лет и старше):

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
50	0,05	-	37,5	150,0

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
-	-	-	-	-	2,0	0,5	1,0	2,0	0,2	-

Технология приготовления:

Готовое изделие промышленного производства.

Утверждаю

наименование организации

подпись

ФИО

Технологическая карта блюда № 96

Наименования: Конфеты шоколадные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порц		100порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Конфеты шоколадные	-	20	-	20,0
Выход:	-	20	-	20,0

Пищевая ценность, готового блюда:

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20	0,8	4,2	11,8	88,4

B1	B2	D	A	C	Ca	P	Mg	K	Fe	I
0,006	0,012	-	-	-	5,6	19,0	19,8	37,4	0,6	-

Технология приготовления:

Готовое изделие промышленного производства.