

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210116Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка Веснушка**

Номер рецептуры: № 429

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	35,00	35,00	3,50	3,50
Вода	14,30	14,30	1,43	1,43
Сахар-песок	3,57	3,57	0,357	0,357
Соль	0,36	0,36	0,036	0,036
Масло сливочное	3,21	3,21	0,321	0,321
Дрожжи сухие	0,33	0,33	0,033	0,033
Изюм	1,790	1,790	0,179	0,179
Масса теста:		58,5		5,85
Мука Пшеничная (на подпыл)	0,7	0,7	0,07	0,07
Яйцо для смазки	1,07	1,07	0,11	0,11
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		50		5,00

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	3,06
Углеводы (г):	23,90
Энергетическая ценность (ккал):	139,00

Ca (мг):	11,30
Mg (мг):	15,20
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопарным способом: в подготовленную емкость вливают подогретую до температуры 35-40°C воду, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. Добавляют подготовленный изюм, после этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из готового дрожжевого теста формируют шарики, кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом и выпекают 30-40 мин при температуре 185-215°C

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 12 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210116Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка ванильная**

Номер рецептуры: № 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	32,78	32,78	3,278	3,278
Вода	15,00	15,00	1,500	1,500
Сахар-песок	5,75	5,75	0,575	0,575
Соль	0,48	0,48	0,048	0,048
Масло сливочное	4,28	4,28	0,428	0,428
Дрожжи сухие	0,33	0,33	0,033	0,033
Яйцо	1,98	1,98	0,198	0,198
Ванилин	0,025	0,025	0,0025	0,0025
Масса теста:		58,5		5,85
Мука Пшеничная (на подпыл)	2,0	2,0	0,20	0,20
Яйцо для смазки	1,0	1,0	0,10	0,10
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		50		5,00

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,90
Жиры (г):	8,12
Углеводы (г):	44,48
Энергетическая ценность (ккал):	283,00

Ca (мг):	22,40
Mg (мг):	28,40
Fe (мг):	1,40
C (мг):	0,00
B1 (мг):	1,14
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретую до температуры 35-40°C воду, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, ванилин, яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 2 раза.

Из готового дрожжевого теста формируют шарики, кладут швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240°C

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 12 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**180601**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 487

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73	Ca (мг):	33,61
Жиры (г):	4,15	Mg (мг):	18,59
Углеводы (г):	73,50	Fe (мг):	1,72
Энергетическая ценность (ккал):	374,23	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,16
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации:** не более 12-и часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 190204Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблоком**

Номер рецептуры: № 583

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	31,02	31,02	3,102	3,102
Молоко	14,04	14,04	1,404	1,404
Сахар-песок	2,04	2,04	0,204	0,204
Соль	0,15	0,15	0,015	0,015
Масло сливочное	0,90	0,90	0,090	0,090
Дрожжи сухие или	0,24	0,24	0,024	0,024
Дрожжи прессованные	0,96	0,96	0,096	0,096
Масса теста:		46,80		4,680
Повидло яблочное (джем, варенье)	18,00	18,00	1,800	1,800
или Яблоки свежие	21,92	18,96	2,192	1,896
Масса фарша:		18,00		1,800
Яйцо*	1,20	1,20	0,120	0,120
Масса полуфабриката:		67		6,720
Масло растительное д/смазки противня	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход:		60,00		6,000

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 60 гр

Белки (г):	6,72
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	60,19
Энергетическая ценность (ккал):	292,78

Ca (мг):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло яблочное (или фарш яблочный) и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Фарш яблочный: Для приготовления фарша яблочного, яблоки тщательно промывают, удаляют кожицу и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, присыпают сахаром, перемешивают.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 12 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210115**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Груши свежие**

Номер рецептуры: № 396

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210110**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарины**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	100,00	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80	Ca (мг):	35,00
Жиры (г):	0,20	Mg (мг):	11,00
Углеводы (г):	7,50	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	35,00	C (мг):	38,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 210117Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка Творожная**

Номер рецептуры: № 440

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	29,30	29,30	2,93	2,93
Молоко	8,60	8,60	0,86	0,86
Сахар-песок	4,20	4,20	0,420	0,420
Соль	0,30	0,30	0,030	0,030
Масло сливочное	1,00	1,00	0,100	0,100
Яйцо	4,50	4,50	0,450	0,450
Дрожжи сухие	0,33	0,33	0,033	0,033
Творог 9% жирности	13,270	13,270	1,327	1,327
Ванилин	0,030	0,030	0,003	0,003
Масса теста:		59,0		5,90
Мука Пшеничная (на подпыл)	1,6	1,6	0,16	0,16
Яйцо для смазки	1,00	1,00	0,10	0,10
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		50		5,00

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	3,06
Углеводы (г):	23,90
Энергетическая ценность (ккал):	139,00

Ca (мг):	11,30
Mg (мг):	15,20
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Дрожжево етесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Подливая молоко температурой 70-100С (40-50% от рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40С, добавляют сахар (15-20% от рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают 30-40 мин. при температуре 35-40С до увеличения объема в 1,5-2 раза.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40С), сахар, соль, муку, яйцо, ванилин и перемешивают в течении 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до получения однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения, тесто обминают 2 раза.

Из теста формируют жгутики массой 59гр. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течении 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом.

Температура подачи: 20 ±5°С

не более 12 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Срок реализации:

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутьянов В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	95	95	10,4	10,4
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Лимоны	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	6,05
Энергетическая ценность (ккал):	24,31

Ca (мг):	2,71
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не (чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120301

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,68

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут.
Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с колбасными изделиями

Номер рецептуры: № 229;230

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	65,0	65,0	6,5	6,5
Молоко	25,0	25,0	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Колбасные изделия или ветчина	15,5	15,0	1,6	1,5
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,41
Жиры (г):	13,06
Углеводы (г):	2,1
Энергетическая ценность (ккал):	175,58

Ca (мг):	69,14
Mg (мг):	16,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. С колбасных изделий или ветчины удаляют шпатель и концы оболочек. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленные колбасные изделия нарезают кубиком или ломтиком или соломкой. Измельченные колбасные изделия смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °С или в режиме "пар" при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	61,83

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 мин, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: **не ниже 75°С**

Срок реализации: **не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных**

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120203

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	134,24

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120209

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	3,5	3,5	0,35	0,35
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,75
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	13,32
Энергетическая ценность (ккал):	89,91

Ca (мг):	54,07
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

Ca (мг):	14,37
Mg (мг):	6,04
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекадывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120305

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	91,8	90	9,18	9
Круга манная	10	10	1	1
Сахар	6,5	6,5	0,65	0,65
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	19,64
Энергетическая ценность (ккал):	253,25

Ca (мг):	198,31
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Творог протирают. Протертый творог смешивают с крупной манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар" при температуре 150-180°С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,98

Ca (мг):	1,88
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160108

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

Могильный М.П., Тутьяев В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	77	77	8	8
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,89

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°С на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°С. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента приготовления
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	261,70

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидор и огурец свежий**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	52,6	50	5,26	5
Помидоры свежие	59	50	5,9	5
Выход:		50/50		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 50/50гр

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	23,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими порциями в подсоленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов-упругая, помидоров-мягкая.

Цвет: огурцов-зеленый, помидоров-красный

Вкус и запах: огурцов и помидоров

Температура подачи: не ниже 15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта №293

Наименование изделия: Куры запеченные

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях/под ред.М.П.Могильного и Т.В. Тутельяна –М: ДеЛи принт,2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок-бройлер	208	144
Масло растительное	2	2
Масло сливочное	5	5
Соль	1	1
Выход готового блюда		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц.

Белки (г):19,0	Ca (мг):68,13
Жиры (г):12,1	Mg (мг):25,38
Углеводы (г):0,7	Fe (мг):2,03
Эн.ценность (ккал):188,0	C (мг):0,03

Технология приготовления:

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Подготовленные тушки птицы кладут на противень. Доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Порционируют птицу непосредственно перед подачей еще раз прогревают непосредственно перед раздачей и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Внешний вид:мясо сохранило форму ,подают с гарниром

Консистенция:мягкая, сочная, нежная

Цвет: золотистый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы

Утверждаю

" " 2018г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: **промыш.пр-во**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	90	90	9,0	9,0
Выход:		90		9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 90г:

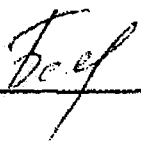
Белки (г):	6,84
Жиры (г):	0,81
Углеводы (г):	41,73
Энергетическая ценность (ккал):	203,40

Технология приготовления:

Нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

Зав. производством



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги**

Номер рецептуры: № 348

Наименование сборника рецептур: Могильный М.П. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях".2011;ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	15	40	1,5	4
Сахар-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 200 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	23,7
Энергетическая ценность (ккал):	96,0

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Требования к качеству

Внешний вид: курага сохранила форму, жидкая часть прозрачная

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: коричневый

Вкус и запах: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с колбасой**

Номер рецептуры: № 6

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Колбаса п/к	31	30	3,1	3
Выход:		30/20		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 30/20 гр

Белки (г):	3,70
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	6,50
Энергетическая ценность (ккал):	110,00

Технология приготовления:

Колбасу очищают от шпигата, удаляют оболочку, нарезают на порции. Нарезанную колбасу хранят в холодильнике не более 30- 40 минут при температуре 4 ± 2 °С. На ломтик пшеничного хлеба укладывают подготовленную колбасу.

Требования к качеству

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба уложены тонкие кружочки колбасы

Консистенция: мягкая

Цвет: колбасы и хлеба

Вкус и запах: колбасы в сочетании со свежим хлебом

Температура подачи: не ниже 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: № 3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Сыр	31	30	3,1	3
Выход:		30/20		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 30/20 гр

Белки (г):	9,94
Жиры (г):	7,89
Углеводы (г):	11,14
Энергетическая ценность (ккал):	159,43

Технология приготовления:

С упаковок сыра снимают наружное покрытие и порционируют. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. На ломтик пшеничного хлеба укладывают подготовленный сыр

Требования к качеству

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба уложен сыр прямоугольной и треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус и запах: сыра в сочетании со свежим хлебом

Температура подачи: не ниже 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко (инд.упак)**

Номер рецептуры: пром.пр-во

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	23,73
Энергетическая ценность (ккал):	96,0

Технология приготовления:

Молоко, поступившее в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: **не выше 14°C**

Срок реализации: **не более 1-го часа с момента приготовления.**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная геркулесовая с маслом**

Номер рецептуры: № 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Геркулес	40	40	4	4
Молоко	100	100	10	10
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Вода	60	60	6	6
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		200/10		20,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 200/10 гр

Белки (г):	2,60
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	126,50

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящее молоко с водой 90-110°C, добавляют соль и сахар-песок и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы

Вкус и запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом, умеренно соленый

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 173

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	70 (г)	70	7 000 (г)	7
Масло сливочное 82,5%	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Соль 1кг	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	180	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	270,3	ВитаминВ2 (мг)	0,15	Фосфор (мг)	210,85
Белки(г)	4,61	ВитаминРР (мг)	2,95	Железо (мг)	4,73
Жиры (г)	4,15	ВитаминС (мг)		Калий (мг)	267,59
Углеводы (г)	22,0	Натрий (мг)	389,95	ВитаминЕ (мг)	0,61
ВитаминА (мг)	20	Кальций (мг)	18,88		
ВитаминВ1 (мг)	0,3	Магний (мг)	140,22		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупы просеивают, перебирают и промывают. при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша будет густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. За это время она приобретает приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке.

Требования к оформлению и подаче блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают сливочным маслом Т подачи +60+65 гр. С.
 Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются
 Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
 Цвет: от белого до кремового
 Вкус: отварной гречки с маслом Запах: отварной гречки с маслом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная "Дружба" с маслом**

Номер рецептуры: № 175

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	14	14	1,4	1,4
Крупа Пшено шлифованное	19	10	1,9	1
Вода	65	65	6,5	6,5
Молоко	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	1	1
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход:		200/10		20,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 200/10г:

Белки (г):	5,86
Жиры (г):	12,04
Углеводы (г):	33,16
Энергетическая ценность (ккал):	264

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду 90-110°C закладывают подготовленный рис и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленное пшено и варят 5-10 минут, лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы

Вкус и запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом, умеренно соленый

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта №98**Наименование изделия:** Суп крестьянский с зеленью**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях/под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна –М: ДеЛи принт, 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30
Картофель	33,25	25
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Крупа перловая	10	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	200	200
Соль	0,25	0,25
Зелень	4	3
Сметана	3	3
Выход готового блюда		250/3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц.

Белки (г): 4,65	Ca (мг): 41,49
Жиры (г): 5,6	Mg (мг): 12,3
Углеводы (г): 11,74	Fe (мг): 2,85
Эн. ценность (ккал): 146,0	C (мг): 10,5

Технология приготовления:

Крупу (перловую, ячневую, пшеничную) промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л. на 1 кг. крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона) с добавлением растительного масла в течение 10-20 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, нарезанную шашками, картофель и варят после закипания на медленном огне до готовности. За 5-7 мин. до окончания варки кладут припущенные овощи, нарезанные дольками, соль. Готовый суп заправляют сметаной, мелко рубленой зеленью и вновь доводят до кипения. Т. подачи +60+65 гр. С. Срок реализации не более 2-х часов.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа-овощи нарезанные шашками.

Консистенция: жидкой и плотной части.

Цвет: жир на поверхности –оранжевый, овощей-натуральный.

Вкус: сочетание овощей.

Запах: овощей, продуктов входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат "Летний"

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокачанная	99	80	9,9	8
Морковь	12,5	10	1,25	1
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	2,89
Энергетическая ценность (ккал):	36,50

Технология приготовления:

Белокачанную капусту, морковь нарезают соломкой. Перед отпуском добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой

Консистенция: упругая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в салат

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в салат

Температура подачи: не ниже 15°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета рыбная**

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ГТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы	70	66	7	6,6
Хлеб из муки пшеничной	18	18	1,8	1,8
Вода	23	23	2,3	2,3
Сухари панировочные	10	10	1	1
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло растительное	10	10	1	1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	17,14
Жиры (г):	9,28
Углеводы (г):	7,52
Энергетическая ценность (ккал):	202,2

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают 2 раза через мясорубку вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют котлеты, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон в масле и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты-овально-приплюснутой формы с заостренным концом.

Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус и запах: рыбы

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта №219

Наименование изделия: Сырники со сгущ. молоком

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях/под ред.М.П.Могильного и Т.В. Тутельяна –М: ДеЛи принт,2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж.9%	204	200
Мука пшеничная	28	28
Сахар	20	20
Яйца	8	8
Масло растительное	12	12
Соль	2	2
Сгущенное молоко	40	40
Выход готового блюда		200/40

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порц.

Белки (г):16,95	Ca (мг):311,6
Жиры (г):11,4	Mg (мг):52
Углеводы (г):29,07	Fe (мг)1,54
Эн.ценность (ккал):333,33	C (мг):0,5

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя при этом промакированные ванны и емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1-обработка 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2-обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средств;

3-ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 мин.с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах. В пртертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см., Запекают сырники 20-30 мин. при T220-280 гр.С. Отпускают сырники со сгущенным молоком. Т подачи +60+65 гр.С

Требования к качеству:

Внешний вид: сырники без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам.

Запах: запеченного творога

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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

Номер рецептуры: **промыш.пр-во**

Наименование сборника рецептур: **Могильный М.П. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях".2011;ТТК**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая (промыш.пр-во)	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	119,00

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству

Внешний вид: **икра уложена горкой**

Консистенция: **нежная, мягкая, сочная**

Цвет: **оранжево-коричневый**

Вкус и запах: **кабачков**

Температура подачи: **не ниже 15°C**

Срок реализации: **не более 2-х часов с момента их приготовления.**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №209

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо вареное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное ст. 1к*	40 (г)	40	4 000 (г)	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	62,6	ВитаминВ2 (мг)	0,18	Фосфор (мг)	76,8
Белки (г)	5,1	ВитаминРР (мг)	0,08	Железо (мг)	1
Жиры (г)	4,7	ВитаминС (мг)		Калий (мг)	56
Углеводы (г)	0,3	Натрий (мг)	53,6	ВитаминЕ (мг)	0,24
ВитаминА (мг)	100	Кальций (мг)	22		
ВитаминВ1 (мг)	0,03	Магний (мг)	4,8		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Предварительно производят обработку яиц согласно СанПиН 2.4.5.2408-08. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны (или емкости) в следующем порядке: 1-обработка 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, 2-обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах, 3-ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин. с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах. При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3,0 воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) варят вкрутую 10 мин. после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в соленую воду.

Требования к оформлению и подача блюд:

Температура подачи не ниже 15 гр.С. Вареное яйцо делят пополам и подают.
 Внешний вид: соответствующий данному продукту
 Консистенция: плотный желток и белок белок-нежный
 Цвет: желток-желтый, белок-белый
 Запах: свойственный вареному яйцу

Технологическая карта № 8**Наименование изделия:** Масло (порциями)**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное, или медовое, или др.	5	5	5	5
<i>Выход</i>	-	5	-	5

Химический состав данного блюда на 10 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,04	0,04	4,12	0,04	37,40	0,00	0,00	0,00	0,6	0,01

Технология приготовления

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству*Внешний вид:* кусочки прямоугольной формы*Консистенция:* мягкая*Цвет:* соответствует виду масла*Вкус:* соответствует виду масла, без посторонних привкусов *Запах:* соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты и зелени

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. –

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	90	80
Лук зеленый	16	15
или зелень	16	15
Кислота лимонная	0,001	0,001
Вода кипяченая	15	15
Сахар	6	6
Масло растительное	15	15
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,704	0,00	2,54	4,50	43,7	16,22	0,013	0,017	18,68	0,25

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную зелень мелко шинкуют, добавляют соль (10г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с зеленью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло,

перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или зелени с ароматом растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный рыбный

Номер рецептуры: № 13.4

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Консервы рыбные	16	10	1,6	1
Картофель	70	50	7	5
Морковь	12,5	8	1,25	0,8
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Пшено	10	10	1	1
Вода	175	175	17,5	17,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		250/10		25,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 250/10гр

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	7,71
Углеводы (г):	20,50
Энергетическая ценность (ккал):	140,00

Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают проточной водой не менее 5 минут. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Морковь и лук мелко шинкуют и припускают с в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. В кипящую воду закладывают крупу, картофель и припущенные овощи, варят 10-15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10-15 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: овощей – мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует.

Цвет: золотистый

Вкус и запах: свойственный картофельному супу, умеренно соленый

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Технологическая карта № 101

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях/под ред.М.П.Могильного и Т.В. Тутельяна –М: ДеЛи принт.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	75
Морковь	12,5	10
Крупа перловая	10	10
Лук репчатый	12	10
Бульон или вода	219	219
Масло растительное	2,5	2,5
Соль	0,48	0,48
Выход готового блюда		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порц.

Белки (г):3,1	Ca (мг):12,8
Жиры (г):11,38	Mg (мг):0,56
Углеводы (г):25,01	Fe (мг):0,93
Эн.ценность (ккал):123,0	C (мг):3,58

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлаков и сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды во избежания их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель нарезанный кубиками, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5- 10 мин. до окончания варки кладут соль, сметану.

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, овощи и крупа

Консистенция: соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: золотистый, жир на поверхности-светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый картофеля, пассерованных овощей

Запах: овощей

Технологическая карта № 389

Наименование изделия: Соки овощные или ягодные

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	200	200	200	200
<i>Выход</i>	-	200		200

Химический состав данного блюда на 200 г. (томатный)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
1,80	0,00	0,18	5,22	30,00	18,00	0,05	0,05	12,6	0,90

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблочный)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,90	0,00	0,00	18,18	76,00	3,60	0,02	0,02	12,6	2,52

Химический состав данного блюда на 200 г. (виноград)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,54	0,00	0,36	29,34	123,00	3,60	0,04	0,02	36,00	0,72

Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп овощной с мясом

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бульон мясной	185	185	18,5	18,5
Картофель	66,75	50	6,675	5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
Горошек зеленый консервир.	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Говядина	20	12,5	0,3	1,25
Выход:		250/12,5		26,25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 250/12,5 гр

Белки (г):	7,86
Жиры (г):	8,8
Углеводы (г):	11,98
Энергетическая ценность (ккал):	154,1

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 2-2,5 часа. За 30-40 мин. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Морковь режут соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. Подготовленную капусту шинкуют. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящий бульон 90-110°C закладывают нашинкованную капусту, подготовленный картофель, варят 10-15 минут, затем добавляют зеленый горошек и после закипания варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, соль.

Технология приготовления:

Внешний вид: овощи сохранили форму

Консистенция: овощи мягкие

Цвет: золотистый

Вкус и запах: картофеля сочетания с овощами, умеренно соленый

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	46	35	41	30
Лук репчатый	5	3	5	3
Перец сладкий	27	20	27	15
Масло растительное	2	2	2	2
ВЫХОД:	60		40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,50	4,10	3,60	59,00	45,00	0,80	0,05	0,06	18,10

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Помидоры и подготовленный лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Помидоры и лук перемешаны, уложены горкой, сохранили форму нарезки. Вкус и аромат, свойственные свежим помидорам, луку и растительному маслу.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к	76,71	51	95,88	54
Хлеб пшеничный	11	11	13,7	13,7
Молоко или вода	16	16	20,0	20,0
Лук репчатый	19	16	23,7	20,1
Масло сливочное	3	3	3,7	3,7
Масса припущенного лука	-	12		15
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса полуфабриката	-	95		118,75
Масло сливочное	3	3	3,7	3,7
Вода	16	16	20,0	20,0
Масса готовых тефтелей	-	80		100
Соус сметанный с луком, № 356	-	80	-	100
ВЫХОД:	80/80		100/100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
80/80	11,78	12,91	14,90	223,0	43,90	21,60	106,7	0,96	0,06	0,85	39,00
100/100	14,72	16,14	18,62	278,75	57,80	28,40	141,40	1,27	0,07	1,13	51,00

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 13

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: 4 +/-2

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130309**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,20

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
Молоко	43	43	4,3	4,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	47,07

Ca (мг):	54,71
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,50
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или капуста белокачанная свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или картофель свежий продовольственный	13,3	10,0	1,3	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,25	5,0	0,6	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,38	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	30,35

Ca (мг):	61,83
Mg (мг):	8,42
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с томатной пастой промывают, вытирают ветошью. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	35,0	35,0	3,5	3,5
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	144,62

Ca (мг):	10,52
Mg (мг):	17,94
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают 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.

Для буфет раздаточных: готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутьельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	95	95	9,5	9,5
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Лимоны	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	6,05
Энергетическая ценность (ккал):	24,31

Ca (мг):	2,71
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарины**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	100,00	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80	Ca (мг):	35,00
Жиры (г):	0,20	Mg (мг):	11,00
Углеводы (г):	7,50	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	35,00	C (мг):	38,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: **20±5°C**Срок реализации : **не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120203

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	134,24

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	61,83

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 мин, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только подлежание температуры подачи. без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Салат витаминный с
растительным маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	55	44	5,5	4,4
Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий	2,4	2	0,24	0,2
Яблоки свежие	27,2	25	2,72	2,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,05
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,37
Энергетическая ценность (ккал):	181,96

Ca (мг):	91,11
Mg (мг):	13,43
Fe (мг):	0,92
C (мг):	16,40
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, посыпают лимонной кислотой. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

4±2°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	26,6	20	2,66	2
Горох колотый	8	8	0,81	0,8
Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,14

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Горох колотый промывают. Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	60,9	60	6,1	6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	66,7	60	6,7	6
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	183,39

Ca (мг):	8,44
Mg (мг):	20,81
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими воду сливают, рис охлаждают. Мясо дефrostируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный рис, воду, соль, массу перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели с рисом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	114,0	85,5	11,4	8,6
Молоко	15,0	15,0	1,5	1,5
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	3,30
Углеводы (г):	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,07

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (яблоко)**

Номер рецептуры: № 451

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	16,3	15	1,63	1,5
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	11,46
Энергетическая ценность (ккал):	46,62

Ca (мг):	2,7
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	1,5
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

У подготовленных яблок 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 яблоки и варят при слабом кипении в течение 6 - 8 минут, затем охлаждают. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: №

559

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	32,00	32,00	3,200	3,200
Молоко	15,00	15,00	1,500	1,500
Сахар-песок	2,00	2,00	0,200	0,200
Соль	0,15	0,15	0,015	0,015
Масло сливочное	1,00	1,00	0,100	0,100
Дрожжи сухие или	0,25	0,25	0,025	0,025
Дрожжи прессованные	1,00	1,00	0,100	0,100
Масса теста:		48,00		4,800
Творог	18,18	18,0	1,818	1,800
Яйцо	1,80	1,8	0,180	0,180
Сахар-песок	2,2	2,2	0,216	0,216
Масса полуфабриката:		69,0		6,900
Мука пшеничная на подпыл	0,9	0,9	0,090	0,090
Масло растительное	0,3	0,3	0,030	0,030
Яйцо для смазки	1,2	1,2	0,120	0,120
Выход:		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 60гр

Белки (г):	7,44
Жиры (г):	4,87
Углеводы (г):	27,35
Энергетическая ценность (ккал):	182,97

Ca (мг):	75,87
Mg (мг):	11,33
Fe (мг):	0,59
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовят творожный фарш: соединяют подготовленный творог, подготовленные яйца и сахар, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста формируют шарики, укладывают в смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 20-25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем, оставляют для окончательной расстойки на 15-20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу (в пароконвектомате) в течение 15-20 мин при температуре 180-200°C.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

не более 12-ти часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160238

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток витаминный**

Номер рецептуры: № 473

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник (сухой)	4,0	4,0	0,4	0,4
Изюм	4,1	4,0	0,4	0,4
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	11,56
Энергетическая ценность (ккал):	47,82

Ca (мг):	5,81
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,26
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно

Температура подачи: не выше 20°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120305

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	91,8	90	9,18	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар	6,5	6,5	0,65	0,65
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	19,64
Энергетическая ценность (ккал):	253,25

Ca (мг):	198,31
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Творог протирают. Протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар" при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,98

Ca (мг):	1,88
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку из расчета 50 мл чай-заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: Чай пакетированный заваривают в чайнике, из расчета 1 пакетик на 50мл заварки. Заливают крутым кипятком и настаивают в течении 5-10мин, после чего чайные пакеты удаляют.

На 1 порцию чай (200мл) расходуют 50мл заварки.

Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C.

Чай-заварку заливают подготовленным кипятком с сахаром и настаивают 5мин.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай-заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120611

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленые куриные

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостные) замороженное	74,2	69	7,42	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	24	24	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	275,23

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроемкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

Ca (мг):	14,37
Mg (мг):	6,04
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	115	115	11,5	11,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,42
Энергетическая ценность (ккал):	34,78

Ca (мг):	7,05
Mg (мг):	5,52
Fe (мг):	180,02
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок с яблоком**

Номер рецептуры: № 738; 190204

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	31,02	31,02	3,102	3,102
Молоко	14,04	14,04	1,404	1,404
Сахар-песок	2,04	2,04	0,204	0,204
Соль	0,15	0,15	0,015	0,015
Масло сливочное	0,90	0,90	0,090	0,090
Дрожжи сухие или	0,24	0,24	0,024	0,024
Дрожжи прессованные	0,96	0,96	0,096	0,096
Масса теста:		46,80		4,680
Повидло яблочное (джем, варенье)	18,00	18,00	1,800	1,800
или Яблоки свежие	21,92	18,96	2,192	1,896
Масса фарша:		18,00		1,800
Яйцо*	1,20	1,20	0,120	0,120
Масса полуфабриката:		67		6,720
Масло растительное д/смазки противня	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход:		60,00		6,000

* Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 60 гр

Белки (г):	6,72
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	60,19
Энергетическая ценность (ккал):	292,78

Ca (мг):	45,72
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	1,12
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Тесто дрожжевое, выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло яблочное (или фарш яблочный) и зашпиговывают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом. Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Фарш яблочный: Для приготовления фарша яблочного, яблоки тщательно промывают, удаляют кожуру и семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками, присыпают сахаром, перемешивают.

Температура подачи: 20 ± 5°C

Срок реализации: не более 12 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4 ± 2°C)

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120209

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	3,5	3,5	0,35	0,35
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,75
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	13,32
Энергетическая ценность (ккал):	89,91

Ca (мг):	54,07
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130206Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек зеленый консервированный**

Номер рецептуры: № 22

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	6,5
Энергетическая ценность (ккал):	40,2

Ca (мг):	156
Mg (мг):	21
Fe (мг):	0,7
C (мг):	10
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Горошек консервированный отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый горошек раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: 4±2°C**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C)**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16 20,0	16 16	1,6 2,133	1,6 1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 10,67	8 8	0,8 1,14	0,8 0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	37,16

Ca (мг):	45,35
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи,

Температура подачи:

не ниже 75°С

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Срок реализации:

Технолог:

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 282

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий	6	5	0,60	0,50
Морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,50
Томатная паста	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,40
Бульон и/или вода	56	56	5,60	5,60
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,47
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,86
Энергетическая ценность (ккал):	185,52

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

*Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая

Технолог

Номер рецептуры: № 140

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	53,3	40	5,33	4
Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий	4,8	4	0,476	0,4
Томатная паста	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Бульон и /или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10
Масса супа и фрикаделек готовых (ТК№120530 или ТК№120531) в г на порцию супа с фрикадельками: массой 200 г. массой 250 г.		170/30* 220/30*		

В числителе дроби указана масса супа картофельного, в знаменателе – масса фрикаделек

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	1,17
Углеводы (г):	7,31
Энергетическая ценность (ккал):	43,62

Ca (мг):	9,62
Mg (мг):	11,85
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,05
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.

Упаковку (банки) с томатной пастой промывают, вытирают ветошью.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками или брусочками, морковь соломкой и лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) без добавления масла растительного в течение 5 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нарезанный картофель и доводят до кипения, добавляют припущенный лук репчатый и морковь и отваривают до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенную томатную пасту, соль.

Фрикадельки мясные (охлажденные) прогревают в пароконвектомате отдельно до температуры 80-90 °С в центре продукта или фрикадельки мясные варят в воде до готовности в течение 10-15 минут и хранят их до отпуска в бульоне не более одного часа.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой. Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. При отпуске фрикадельки кладут в суп.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: № 308

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) замороженная	83,3	75	8,3	7,5
Лук репчатый свежий	11,9	10	1,2	1
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Вода	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката		125		12,5
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,38
Жиры (г):	13,54
Углеводы (г):	9,78
Энергетическая ценность (ккал):	226,49

Ca (мг):	36,35
Mg (мг):	22,79
Fe (мг):	2,45
C (мг):	1,09
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Мясо дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым и с замоченным в воде хлебом, затем ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое яйцо, тщательно перемешивают, и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, выкладывают в емкость и припускают в воде в течение 20-25 минут на плите или в пароконвектомате в режиме "пар". Хранят фрикадельки в бульоне, в котором они припускались.

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160207
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородиновый**
 Номер рецептуры: № 479
 Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	13,74
Энергетическая ценность (ккал):	55,37

Ca (мг):	2,79
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 20°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 201218

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Крендель сахарный

Номер рецептуры: №

415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	56,0	56,0	5,600	5,600
Сахар-песок	16	16	1,600	1,600
Масло сливочное	14,0	14,0	1,400	1,400
Молоко	25	25	2,500	2,500
Яйцо	6,8	6,8	0,680	0,680
Дрожжи сухие	0,5	0,5	0,050	0,050
или дрожжи пресованные	2,0	2,0	0,200	0,200
Вода для разведения дрожжей	1,5	1,5	0,150	0,150
Соль	0,3	0,3	0,030	0,030
Мука на подпыл	1,5	1,5	0,150	0,150
Сахар-песок для подсыпки	3,0	3,0	0,300	0,300
Яйцо для смазки изделий	0,5	0,5	0,050	0,050
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	0,050	0,050
Выход:		100		10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,15
Жиры (г):	13,43
Углеводы (г):	58,33
Энергетическая ценность (ккал):	382,79

Ca (мг):	19,45
Mg (мг):	10,16
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют 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. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Тесто делят на куски массой 50-60г, скатывают в жгуты и формируют в виде кренделя. Крендели-полуфабрикаты укладывают в емкости, смазанные маслом растительным, смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200°C (160-180°C в пароконвектомате). Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

не более 12-ти часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160212

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих
(апельсины)

Номер рецептуры: № 448

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	21,43	15	2,143	1,5
Сахар-песок	11	11	1,1	1,1
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	12,20
Энергетическая ценность (ккал):	49,63

Ca (мг):	5,43
Mg (мг):	1,95
Fe (мг):	0,08
C (мг):	9
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Апельсины тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны, запеченные с сыром

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	34,7	34,7	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сыр полутвердый	7,53	7	0,753	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	4,17
Углеводы (г):	24,48
Энергетическая ценность (ккал):	157,24

Ca (мг):	24,44
Mg (мг):	8,13
Fe (мг):	0,65
C (мг):	0,05
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течении 20 - 30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 250°C в течении 8 - 10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C в течении 8 - 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с фасолью

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	26,7	20	2,67	2
Морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	2,23
Углеводы (г):	7,15
Энергетическая ценность (ккал):	56,60

Ca (мг):	44,92
Mg (мг):	13,96
Fe (мг):	0,66
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленную фасоль замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. По окончании варки отвар сливают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленые куриные**

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69	6,97	6,9
или мясо птицы (бескостные) замороженное	74,2	69	7,42	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	24	24	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	275,23

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроёмкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № **143**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	60,0	45,0	6,0	4,5
Морковь столовая свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Лук репчатый свежий	11,9	10,0	1,2	1,0
Вода	25,0	25,0	2,5	2,5
Масло растительное	4,0	4,0	0,4	0,4
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Для соуса:				
Томатная паста	2,4	2,4	0,2	0,2
Морковь столовая свежая	3,0	2,4	0,3	0,2
Мука пшеничная	1,0	1,0	0,1	0,1
Сахар-песок	0,75	0,75	0,08	0,08
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода	23,0	23,0	2,3	2,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	11,94
Энергетическая ценность (ккал):	101,06

Ca (мг):	18,23
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,73
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут.

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый кубиком или соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Приготовление соуса: Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассированную охлажденную муку вливают горячую воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, оставшуюся часть соли и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120505

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов**

Номер рецептуры: №275

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	65,8	64,8	6,58	6,48
или говядина (мясо бескостное) замороженная	72	64,8	7,2	6,48
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	24	24	2,4	2,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана	9	9	0,9	0,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,74
Жиры (г):	14,32
Углеводы (г):	4,89
Энергетическая ценность (ккал):	203,39

Ca (мг):	102,36
Mg (мг):	21,64
Fe (мг):	1,90
C (мг):	0,45
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Мясо дефrostируют, промывают. Морковь сортируют, моют и очищают. Очищенную морковь повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Упаковку с молочными продуктами протирают чистой ветошью. 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. Отварную говядину нарезают длинными брусочками весом по 10-15 г. Подготовленную морковь нарезают соломкой или измельчают на терке и пассеруют на масле сливочном.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячей смеси бульона и/или воды с молоком, перемешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся смесь бульона и/или воды с молоком, доводят до кипения.

Подготовленное мясо соединяют с пассерованной морковью и соусом, тушат при слабом кипении в течение 20-25 минут до готовности, в конце тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый бефстроганов, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1
 Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	115	115	11,5	11,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,42
Энергетическая ценность (ккал):	34,78

Ca (мг):	7,05
Mg (мг):	5,52
Fe (мг):	180,02
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160213

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из плодов свежих (лимон)

Номер рецептуры: № 450

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	8	7	0,8	0,7
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	25,13

Ca (мг):	2,98
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,06
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпусать вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	134,24

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101
 Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао-напиток на молоке

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
Молоко	43	43	4,3	4,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	47,07

Ca (мг):	54,71
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,50
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного нагревания.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Картофель отварной, резаный

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель продовольственный свежий очищенный полуфабрикат	101	101	10,1	10,1
или картофель свежий продовольственный	134,7	101	13,47	10,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,24
Жиры (г):	4,57
Углеводы (г):	17,97
Энергетическая ценность (ккал):	121,93

Ca (мг):	20,78
Mg (мг):	25,52
Fe (мг):	1,03
C (мг):	11,00
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленный, нарезанный на части, картофель закладывают в кипящую подсоленную воду.

Картофель отваривают в течение 25-30 минут до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый отварной картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160207

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородиновый**

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	13,74
Энергетическая ценность (ккал):	55,37

Ca (мг):	2,79
Mg (мг):	1,68
Fe (мг):	0,08
C (мг):	4,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 20°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 122

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	40,0	30,0	4,0	3,0
Крупа Перловая	2,0	2,0	0,2	0,2
Морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон и/или вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,12
Жиры (г):	1,62
Углеводы (г):	7,58
Энергетическая ценность (ккал):	49,32

Ca (мг):	28,96
Mg (мг):	11,05
Fe (мг):	0,42
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с огурцами консервированными промывают, вытирают ветошью. Крупу перловую промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленную крупу перловую заливают кипящей водой, отваривают до полуготовности, затем воду сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, огурцы консервированные соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Измельченные огурцы соленые припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут.

В кипящий бульон и/или воду закладывают отваренную до полуготовности крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенный лук репчатый и морковь, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи. без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Срок реализации:

Технолог:

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) замороженное	37,6	35	3,76	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,34	2,34
Вода и/или бульон	54	54	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,48
Жиры (г):	11,28
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	217,76

Ca (мг):	13,90
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,96
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты.

К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°C в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок с капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 566

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	31,02	31,02	3,102	3,102
Сахар-песок	2,04	2,04	0,204	0,204
Масло сливочное	0,9	0,9	0,090	0,090
Соль	0,2	0,2	0,015	0,015
Молоко	12	12	1,200	1,200
Дрожжи сухие или	0,24	0,24	0,024	0,024
Дрожжи прессованные	0,96	0,96	0,096	0,096
Масса теста:	0	46,2		4,620
Капуста белокочанная свежая	22,5	18	2,250	1,800
Яйцо*	5,4	5,4	0,540	0,540
Масло растительное	1,2	1,2	0,120	0,120
Соль	0,06	0,06	0,006	0,006
Масса фарша:	0	20,4	0,000	2,040
Яйцо*	0,6	0,6	0,060	0,060
Масса полуфабриката:		66,6		6,660
Масло растительное д/смазки противня	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход:		60		6,000

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Химический состав, витамины и микроэлементы на 60гр

Белки (г):	4,84
Жиры (г):	3,62
Углеводы (г):	25,20
Энергетическая ценность (ккал):	152,81

Ca (мг):	59,15
Mg (мг):	10,41
Fe (мг):	0,67
C (мг):	5,47
B1 (мг):	0,066
B2 (мг):	0,066

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для приготовления фарша капустного свежую очищенную капусту мелко шинкуют, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности. В конце припускания добавляют соль и перемешивают. Подготовленные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Готовую капусту охлаждают и соединяют с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, перемешивают. Если капуста белокочанная горчит, ее предварительно бланшируют в воде в течение 3-5 минут, откидывают. Не допускается хранение фаршей, а также оставлять их на следующий день. Фарши готовят по мере спроса. Тесто дрожжевое, приготовленное безопасным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной от 0,5 до 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш капустный и защищают края, придавая пирожку форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую или любую другую форму.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист (противень), предварительно смазанный растительным маслом, и оставляют для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пирожки смазывают яйцом.

Пирожки выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи:

20 ± 5°C

Срок реализации:

не более 12 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4 ± 2°C)

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (груши)**

Номер рецептуры: № 449

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши	16,67	15	1,667	1,5
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	11,54
Энергетическая ценность (ккал):	46,79

Ca (мг):	3,15
Mg (мг):	1,8
Fe (мг):	0,38
C (мг):	0,75
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Груши тщательно промывают, нарезают, заливают теплым сиропом, дают настояться.

Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120301

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно МР 2.3.6.0233-21 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,68

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °С или в режиме "пар" при температуре 90-100 °С в течение 8-10 минут.
Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	77	77	8	8
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,89

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента

заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента

приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок замороженная	73,68	70	7,37	7
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		120		12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	12,85
Энергетическая ценность (ккал):	245,28

Ca (мг):	14,02
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

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 формируют котлеты овальной 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 пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	114,0	85,5	11,4	8,6
Молоко	15,0	15,0	1,5	1,5
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	3,30
Углеводы (г):	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,07

Ca (мг):	35,02
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

ЗАКАЗЧИК:

И.о. начальника Управления образования

_____ /И.В. Сухорукова/

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ (_____)

М. П.