

Приложение № 9
к Контракту № ____
от « ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

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., 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	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) № 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±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

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
Колбаски (сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на сардельки отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	260,70

Ca (мг.)	35,00
Mg (мг.)	20,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,19
B2 (мг.)	0,15

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут.

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) № 120502

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки, колбаски (сосиски) отварные

Номер рецептуры: № 294

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
Сардельки	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на колбаски (сосиски) отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	214,60

Ca (мг.)	26,00
Mg (мг.)	16,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,09

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сардельки - 7-10 минут .

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) №

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 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 пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с колбасными изделиями

Номер рецептуры: № 229,230

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*	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 шпагат 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°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. 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°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100519

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

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
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
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):	0,8	Ca (мг):	23
Жиры (г):	0,1	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	2,5	Fe (мг):	0,60
Энергетическая ценность (ккал):	14,10	C (мг):	10,00
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, 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.

Температура подачи: не выше 14°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 _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

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

Номер рецептуры: № 463

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
Молоко	101,0	100,0	10,1	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	59,6

Ca (мг):	121,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B 1 (мг):	0,02
B 2 (мг):	0,13

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

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

Номер рецептуры: № 418

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
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°C

Срок реализации: не бо 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 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
B 1 (мг):	0,03
B 2 (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) №

120201-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная с курагой**

Номер рецептуры: № 198

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
Молоко	49	49	4,9	4,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Крупа пшено шлифованное	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	59	59	5,9	5,9
Курага	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	6,14
Углеводы (г):	16,54
Энергетическая ценность (ккал):	134,43

Ca (мг):	73,33
Mg (мг):	23,01
Fe (мг):	0,59
C (мг):	0,49
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную курагу замачивают для набухания, затем нарезают. Подготовленную крупу пшенную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, варят до готовности. Курагу добавляют в кашу за 15 минут до окончания варки. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу, тщательно перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работают 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) №**120209**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

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
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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная с изюмом**

Номер рецептуры: № 195

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 Манная	13,5	13,5	1,35	1,35
Молоко	73	73	7,3	7,3
Вода	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Изюм	12,5	12,5	1,25	1,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,91
Жиры (г):	6,66
Углеводы (г):	22,23
Энергетическая ценность (ккал):	164,46

Ca (мг):	102,03
Mg (мг):	17,92
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,44
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают. Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, изюм и варят при непрерывном 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 приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120211

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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 пшено шлифованное	12,0	12,0	1,2	1,2
Крупа рисовая	12,0	12,0	1,2	1,2
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	22,94
Энергетическая ценность (ккал):	142,63

Ca (мг):	72,18
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	0,52
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. 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 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
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
B 1 (мг):	0,06
B 2 (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) №

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 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 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 пищеблоки, 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: не выше 14°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** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ветчина (порциями)**

Номер рецептуры: № 10

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
Ветчина	103,09	100	10,3	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

С ветчины удаляют шпик и концы оболочек. Подготовленную ветчину порционируют. Ветчину нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: №394;

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
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	94,50

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Подготовленные бананы, 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) №**210102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсины**

Номер рецептуры: № 393

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
Апельсины свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, 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 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
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 яблоки, 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) №**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
B 1 (мг):	0,00
B 2 (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.

Мопильный 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	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	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
не (заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента
приготовления

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., Тутельян 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) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб из муки пшеничной

Номер рецептуры: № 18

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	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±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки, колбаски (сосиски) отварные

Номер рецептуры: № 294

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
Колбаски (сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на сардельки отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	260,70

Ca (мг.)	35,00
Mg (мг.)	20,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,19
B2 (мг.)	0,15

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут.

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) № 120502

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сардельки, колбаски (сосиски) отварные

Номер рецептуры: № 294

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
Сардельки	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на колбаски (сосиски) отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	214,60

Ca (мг.)	26,00
Mg (мг.)	16,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,09

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сардельки - 7-10 минут .

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) №

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 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с колбасными изделиями

Номер рецептуры: № 229,230

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*	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 шпагат 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°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. 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°C

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

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100519
 Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы свежие

Номер рецептуры: № 37

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
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
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):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,10

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, 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.

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко

Номер рецептуры: № 463

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
Молоко	101,0	100,0	10,1	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	59,6

Ca (мг):	121,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B 1 (мг):	0,02
B 2 (мг):	0,13

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

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°C

Срок реализации:

не бо 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 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
B 1 (мг):	0,03
B 2 (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) №

120201-1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная с курагой**

Номер рецептуры: № 198

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
Молоко	49	49	4,9	4,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Крупа пшено шлифованное	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	59	59	5,9	5,9
Курага	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	6,14
Углеводы (г):	16,54
Энергетическая ценность (ккал):	134,43

Ca (мг):	73,33
Mg (мг):	23,01
Fe (мг):	0,59
C (мг):	0,49
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную курагу замачивают для набухания, затем нарезают. Подготовленную крупу пшенную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, варят до готовности. Курагу добавляют в кашу за 15 минут до окончания варки. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу, тщательно перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работают 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 пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная с изюмом**

Номер рецептуры: № 195

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 Манная	13,5	13,5	1,35	1,35
Молоко	73	73	7,3	7,3
Вода	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Изюм	12,5	12,5	1,25	1,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,91
Жиры (г):	6,66
Углеводы (г):	22,23
Энергетическая ценность (ккал):	164,46

Ca (мг):	102,03
Mg (мг):	17,92
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,44
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают. Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, изюм и варят при непрерывном 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 приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120211

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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 пшено шлифованное	12,0	12,0	1,2	1,2
Крупа рисовая	12,0	12,0	1,2	1,2
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	22,94
Энергетическая ценность (ккал):	142,63

Ca (мг):	72,18
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	0,52
C (мг):	0,33
B 1 (мг):	0,07
B 2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. 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 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
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) №

120305

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 239

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
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 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 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 пищеблоки, 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: не выше 14°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** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ветчина (порциями)**

Номер рецептуры: № 10

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
Ветчина	103,09	100	10,3	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

С ветчины удаляют шпик и концы оболочек. Подготовленную ветчину порционируют. Ветчину нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: №394;

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
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	94,50

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.
Подготовленные бананы, 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) № 210102
Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсины

Номер рецептуры: № 393

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
Апельсины свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, 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 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
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 яблоки, 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) №

160105

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: 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., 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°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
не (заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента
приготовления

Технолог

Технологическая карта № 330**Наименование изделия:** Компот из сухофруктов, Компот из кураги**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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
или курага	20	20
Вода	200	200
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Технологическая карта № 362**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
Выход	-	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	Ca	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	Ca	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	Ca	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

Технологическая карта № 354**Наименование изделия:** Какао с 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, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	3	3	3	3
Сахар	15	15	15	15
Молоко	130	130	130	130
Вода	100	100	100	100
Выход	-	200	-	200

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,67	3,19	3,19	15,82	107	1,43	0,05	0,17	137,0	0,43

Технология приготовления

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

Требования к качеству*Внешний вид:* жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан*Консистенция:* жидкая*Цвет:* светло-шоколадный*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока*Запах:* свойственный какао

Технологическая карта № 349**Наименование изделия:** Чай с лимоном**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
Чай-заварка (мл)	40	40	40	40
Сахар	15	15	15	15
Лимон свежий	7	7	7	7
Вода	180	180	180	180
Выход	-	200/7/	-	200/7

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,12	0,00	0,02	10,20	41,00	2,83	0,00	0,00	12,80	0,32

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технологическая карта № 348**Наименование изделия:** Чай с сахаром**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
Чай-заварка (мл)	40	40	40	40
Сахар	15	15	15	15
Вода	180	180	180	180
Выход с сахаром		200		200

Химический состав данного блюда на 200 г. (с сахаром)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,06	0,00	0,02	9,46	37,89	0,03	0,00	0,00	9,47	0,27

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан*Консистенция:* жидкая*Цвет:* золотисто-коричневый*Вкус:* сладкий, чуть терпкий*Запах:* свойственный чаю

Технологическая карта № 326**Наименование изделия:** Компот из свежих плодов и ягод**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	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки или груши	44	40
Черника или брусника	24	24
Вода	176	176
Черешня или вишня.	39	39
или слива, или персики.	44	39
Изюм	6	6
Вода	170	170
Сахар	14	14
<i>Выход</i>	-	<i>200</i>

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,14	0,00	0,14	21,70	88,72	1,56	0,05	0,04	13,16	0,85

Технология приготовления

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технологическая карта № 501**Наименование изделия:** Плоды и ягоды свежие**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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	134	120
или груши,	131	120
или персики,	131	120
или абрикосы,	136	120
или бананы,	187	120
или виноград столовый	124	120
Выход	-	120

Химический состав данного блюда на 120 г. (яблоко)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,40	0,00	0,40	9,80	44,00	10,00	0,03	0,02	16,00	2,20

Химический состав данного блюда на 100 г. (банан)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,50	0,00	0,50	8,00	95,00	10,00	0,04	0,05	8,00	0,60

Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технологическая карта № 357**Наименование изделия:** Молоко сгущенное с сахаром**Номер рецептуры** 351**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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	Нетто
Молоко сгущёное	15	10
Сахар	5	5
Вода	15	10
Ванилин	0,05	0,05
Выход		25

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
19,43	14,71	45,19	132,55	1015,00	3,25	0,25	0,74	627,1	1,69

Технология приготовления

Сгущенное молоко вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству

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

Консистенция: полужидкая, эластичная. нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

Технологическая карта № 455**Наименование изделия:** Соус сметанный сладкий**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. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Молоко сухое	5	5
Сахар	5	5
Мука пшеничная	5	5
Сметана	15	15
Соль	-	0,2
<i>Выход</i>	-	25

Химический состав данного блюда на 25 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,68	0,493	1,74	0,02	1.15	4,45	0,009	0,025	21,9	0,06

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят сметаной или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству

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

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Капуста тушеная

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	210	175
или квашеная	172	130
Масло растительное	7	7
Морковь	12	10
Лук репчатый	11	8
Томатное пюре	5	5
Мука пшеничная	3	3
Сахар	2	2
<i>Выход</i>	-	<i>180</i>

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
20,65	0,00	32,37	94,28	751,00	171,62	0,27	0,37	554,5	8,08

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Технологическая карта № 105

Наименование изделия: Пюре картофельное

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	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	230	172
Молоко сухое	7	7
Масло сливочное	7	7
<i>Выход</i>	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152,5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 286

Наименование изделия: Биточки куриные

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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры ¹	120	76	120	76
или бройлер-цыпленок, ¹	120	76	120	76
или куриные окорочка, ¹	120	76	120	76
или индейка,	120	76	120	76
или кролик,	120	76	120	76
или филе птицы (полуфабрикат)	120	76	120	76
Хлеб пшеничный	15	15	15	15
Молоко или вода	28	28	28	28
Масса полуфабриката	-	119	-	119
Масса биточков	-	100	-	100
Выход	-	100	-	100

¹Мякоть без кожи и жира

Химический состав данного блюда на 100 г. (с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,93	10,80	12,62	8,09	194	0,40	0,060	0,100	34,2	1,26

Технология приготовления

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин

Требования к качеству

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 219

Наименование изделия: Котлеты мясные

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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо),	96	71	96	71
или свинина (котлетное мясо),	96	71	96	71
Говядина(покромка, лопаточная часть, грудинка)	96	71	96	71
Хлеб пшеничный	17	17	17	17
Молоко или вода	23	23	23	23
Сухари	10	10	10	10
Масса полуфабриката	-	111	-	111
Масса запеченных котлет	-	100	-	100
Выход	-	100	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г.(с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
12,44	10,54	9,24	12,56	183,00	0,12	0,08	0,13	35,00	1,20

Технология приготовления

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 270

Наименование изделия: Суфле из отварного мяса запеченное

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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(покромка,лопаточная часть,грудинка)	120	54	120	54
Говядина (котлетное мясо)	43	32	69	51
Молоко или вода	16	16	16	16
Котлетная масса	-	78	-	78
Соус молочный	-	36	-	36
Масса полуфабриката	-	134	-	134
Масса запеченного суфле	-	100	-	100
Выход		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г.(с водой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
9,31	8,15	10,32	7,98	162,00	0,09	0,05	0,09	50,4	0,80

Технология приготовления

В массу из отварного мяса добавляют масло, формируют, кладут на противень, смазанный маслом. В середине по длине делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин при температуре 180-200 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма приплюснутая, поверху запеченный густой молочный соус, сбоку подлит соус

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 142**Наименование изделия:** Голубцы с мясом говядины(ленивые)**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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	120	90	120	90
Масса котлетная	-	90	-	90
Морковь	12	10	12	10
Капуста	120	90	120	90
Яйцо	1/2шт.	15	1/2шт.	15
Масло растительное	10	10	10	10
Рис	20	20	20	20
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло сливочное	10	10	10	10
Овощной отвар или вода	-	70	-	70
Масса полуфабриката	-	190	-	190
Выход	-	170	-	170

Химический состав данного блюда на 170 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
21,71	19,65	16,55	15,02	296,00	5,20	0,13	0,19	42,30	2,09

Технология приготовления

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса — сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 190

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем

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. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак,	105	100	105	100
или треска,	105	100	105	100
или окунь морской,	105	100	105	100
или хек тихоокеанский	105	100	105	100
Картофель	175	88 ¹	175	88 ¹
Сухари	5	5	5	5
Соус молочный	100	100	100	100
Масло сливочное	10	10	10	10
Масса полуфабриката	-	279	-	279
Масса запеченной рыбы	-	250	-	250

¹Масса отварного очищенного картофеля

Химический состав данного блюда на 250 г.(хек)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,35	5,40	5,10	7,87	103,00	2,18	0,07	0,06	31,9	0,59

Технология приготовления

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

Отпускают вместе с картофелем.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 201**Наименование изделия: Тефтели рыбные**

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
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
судак.	83	80	83	80
или треска	83	80	83	80
или хек тихоокеанский	83	80	83	80
Или треска на кости	121	80	121	80
Лук репчатый	17	15	17	15
Яйцо	1/2	15	1/2	15
Масло растительное	10	10	10	10
Масса полуфабриката	-	110	-	110
Выход	-	100		100

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
10,59	9,70	6,47	4,17	117,00	5,46	0,08	0,10	112,8	0,85

Технология приготовления

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо, соль. Из котлетной массы формуют изделия круглой формы.

Требования к качеству

Внешний вид: изделие без трещин на поверхности, сбоку - гарнир

Консистенция: рыбы и овощей - мягкая, сочная,

Цвет: золотистый

Вкус: запеченной рыбы и овощей

Запах: запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта № 189

Наименование изделия: Суфле творожное

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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	108	105	108	105
Сахар	10	10	10	10
Яйца	1/2 шт.	15	1/2 шт.	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5
Масса готового пудинга	-	175	-	175
Выход с соусом	-	175	-	175

Химический состав данного блюда на 175 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
13,61	13,10	10,67	14,63	209,00	1,33	0,05	0,23	116,50	1,19

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают со сладким соусом

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная

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

Вкус: творога и яблок, сладковатый

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 311**Наименование изделия:** Оладьи из муки**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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	105	102	105	102
Мука пшеничная	37	37	37	37
Сахар	10	10	10	10
Яйца	1/2 шт.	15	1/2 шт.	15
Молоко	42	42	42	42
Масло растительное	7	7	7	7
Масса готовых оладий	-	175	-	175

Химический состав данного блюда на 175 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
13,98	11,84	9,71	22,42	233,00	0,30	0,08	0,23	124,40	0,91

Технология приготовления

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к качеству*Внешний вид:* оладьи круглой формы, равномерно обжарены*Консистенция:* мягкая*Цвет:* корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 188**Наименование изделия:** Запеканка из творога**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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	167	164	167	164
Крупа манная	13	13	13	13
или мука пшеничная	12	12	12	12
Сахар	12	12	12	12
Яйца	1/2 шт.	15	½ шт.	15
Масло сливочное	6	6	6	6
Молоко сухое	7	7	7	7
Сметана	6	6	6	6
Масса готовой запеканки	-	175	-	175
Выход	-	175	-	175

Химический состав данного блюда на 175 г. (с манной крупой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
17,54	16,51	12,05	17,15	247,00	0,24	0,05	0,26	147,30	0,69

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом.

Требования к качеству*Внешний вид:* порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая*Цвет:* корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый*Вкус:* творога и продуктов, входящих в блюдо*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 300**Наименование изделия:** Омлет на натуральном молоке**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. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	60	2 шт.	60
Молоко	140	140	100	100
Масса омлетной смеси	-	178	-	148
Масса готового омлета	-	175	-	150
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	200	-	200

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
18,10	18,10	30,80	2,40	268,00	0,34	0,10	1,28	286,20	2,54

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта № 165

Наименование изделия: Макароны, запеченные с сыром

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон №164	-	183	-	183
Сыр	5,5	5	5,5	5
Масло сливочное	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	191	-	191
Масса запеченных макарон	-	180	-	180
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	180	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
7,10	0,96	7,01	29,63	210,00	0,03	0,06	0,04	25,7	1,28

Технология приготовления

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

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

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта № 164

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	48	48
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
38,42	0,00	5,49	207,62	1034,00	0,00	0,56	0,20	49,9	8,14

Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2- 3,0 л воды, 15 г. соли).

рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы – 150 г, для второй- 200 г.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Технологическая карта № 150**Наименование изделия:** Каша гречневая молочная**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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
	10	10	10	10
Крупа гречневая,				
Вода	100	100	100	100
Сахар	4	4	4	4
Молоко сухое	12	12	12	12
Масса каши	-	200	-	200
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	200	-	200

Каша гречневая молочная

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,99	0,04	5,05	32,37	191,00	0,35	0,10	0,06	36,4	2,10

Технология приготовления

В Молоко добавляют необходимое количество воды и варят вязкую кашу. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна разварены, не разделяются, каша выложена в посуду, сверху чернослив

Консистенция: каша - вязкая

Цвет: продуктов входящих в блюдо

Вкус: характерный для крупы

Запах: характерный для крупы

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Каша Дружба

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, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
	30	30	30	30
Крупа гречневая,				
Или рисовая	30	30	30	30
или овсяная,	20	20	20	20
или пшено	30	30	30	30
Молоко	100	100	100	100
или молоко сухое	12	12	12	12
Сахар	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
	40	40	40	40
Выход		200		200

Каша Дружба

Химический состав данного блюда на 200г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,51	3,99	8,34	30,44	227,00	0,91	0,12	0,19	124,90	1,56

Технология приготовления

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно - подготовленные крупы с учетом времени их варки. Можно часть молока (до 30%) заменять водой.

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разварены

Консистенция: каша - вязкая

Цвет: свойственный крупам

Вкус: характерный для крупы

Запах: характерный для крупы

Технологическая карта № 150

Наименование изделия: Каша пшенная молочная

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. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено	25	25	25	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Вода	70	70	70	70
Молоко сухое	12	12	12	12
Или молоко свежее	100	100	100	100
Сахар	5	5	5	5
Выход	-	200		200

Каша пшенная молочная

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,70	1,63	9,06	28,90	220,00	1,03	0,12	0,10	86,00	1,15

Технология приготовления

В молоко, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности и отпускают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие

Цвет: желтый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта № 144**Наименование изделия:** Каша гречневая рассыпчатая**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
Греча	60	180	60	180
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:	-	180	-	180

Химический состав данного блюда на 180г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом									
4,05	0,04	5,69	20,36	149,00	0,00	0,11	0,03	18,90	1,16
Каша ячневая вязкая с маслом									
3,3	0,04	4,06	21,24	135	0	0,063	0,025	28	0,6

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

Технологическая карта № 509**Наименование изделия:** Гренки**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	Масса, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	1488	1250
Масло сливочное	100	100
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Гренки с сыром Российским									
158,50	60,74	160,38	599,28	4474	1,83	2,11	1,65	1922,2	27,81

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают с маслом.

Требования к качеству*Внешний вид:* ломтики хлеба равномерно подсушены, сохраняют форму*Консистенция:* хрустящая*Цвет:* золотистый, без подгорелостей*Вкус:* подсушенного хлеба и масла сливочного*Запах:* подсушенного хлеба и масла сливочного

Технологическая карта № 97**Наименование изделия:** Суп вермишелевый**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. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Вермишель	-	20
Масса вареной вермишели	-	50
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	230	230
Выход	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
8,85	0,00	20,27	47,69	409	2,00	0,20	0,06	78,8	2,35

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную вермишель и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука - мягкая, вермишели - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: овощей, вермишели, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Технологическая карта № 85

Наименование изделия: Суп рыбный Лосось

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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	73
Морковь	12	8
Лук репчатый	10	6
Крупа перловая или рисовая	10	10
Масло растительное	2	2
Рыба: Лосось	90	68
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250/15

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,05	3,49	3,55	12,19	119,00	11,2	0,14	0,09	48,87	1,36

Технология приготовления

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после пропускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 108**Наименование изделия:** Суп гороховый вегетарианский**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. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Горох колотый	75	75
Масло сливочное	3	3
Морковь	12	10
Лук репчатый	10	8
Масло растительное	3	3
Бульон или вода:	200	200
<i>Выход</i>	-	<i>250</i>

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,18		2,84	14,29	91,5	8,25	0,11	0,05	24,0	0,96

Технология приготовления

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи, нарезанные кубиками, горох - хорошо разварившийся, но не потерявший форму.

Консистенция: овощи мягкие, горох хорошо разварился, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

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

Вкус: гороха и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 80**Наименование изделия:** Суп картофельный со сметаной**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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	150	113
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	200	200
Сметана	5	5
Выход	-	250/5

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
9,37	0,00	11,32	66,54	405,00	48,00	0,52	0,32	103,40	4,68

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья плотной части

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей входящих в состав супа

Технологическая карта № 128**Наименование изделия:** Рассольник вегетарианский со сметаной**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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Лук репчатый	12	10
Огурцы соленые	17	15
Масло растительное	5	5
Вода	200	200
Сметана	5	5
Выход		250/5

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,48	0,00	20,25	52,25	417,00	30,15	0,35	0,21	93,60	3,41

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника — огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой

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

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

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов входящих в рассольник

Технологическая карта № 125

Наименование изделия: Борщ с фасолью вегетарианский со сметаной

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. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	30	18
Картофель	40	28
Фасоль	40	26
Морковь	12	8
Лук репчатый	10	7
Томатное пюре	2	2
Сметана	5	5
Масло растительное или сливочное	3	3
Вода	200	200
<i>Выход</i>	-	250/5

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,7	0,00	4,82	6,68	77,0	20,04	0,003	0,003	50,02	0,66

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную фасоль, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - фасоль, нарезанная квадратиками, морковь, лук - дольками

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

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

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

Запах: овощей, фасоли, продуктов, входящих в щи

Технологическая карта № 111

Наименование изделия: Щи из свежей капусты

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	70	51
Капуста свежая	50	36
Морковь	10	8
Лук репчатый	8	5
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
8,32	0,00	19,83	71,01	496,00	58,35	0,14	0,20	263,10	6,03

Технология приготовления

Мелкошинкованные капусту, свеклу, репчатый лук, морковь тушат до готовности с томатным пюре и растительным маслом. Тушеные овощи заливают отваром, разведенным водой, перемешивают, солят, доводят до кипения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: на поверхности видны блески жира, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: овощей - мягкая

Цвет: бульона - малиново-красный, свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 102

Наименование изделия: Свекольник вегетарианский

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	50	40
Картофель	70	50
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
Сметана	8	8
Сахар	1	1
Бульон или вода	180	180
<i>Выход</i>	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,04	0,00	5,00	14,10	109,75	8,78	0,07	0,05	3,66	1,33

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Икра кабачковая

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Кабачки	168,4	112,8 /88 ¹
Лук репчатый	14,3	12
Томатное пюре	11	11
Масло растительное	5	5
Выход	-	100

¹Масса припущенных кабачков

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	Ca	Fe
9,06	0,00	47,02	59,24	696,00	55,23	0,24	0,23	181,6	6,08

Технология приготовления

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенный с томатом шинкованный репчатый лук и тушат до готовности в течение 15-20 мин.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой, посыпана зеленью

Консистенция: мягкая, сочная, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Винегрет овощной

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	40	36
Свекла	30	20
Морковь	10	8
Огурцы соленые ²	20	17
Капуста квашеная	20	17
Горошек консервированный	8	5
Лук репчатый	5	3
Масло растительное	5	5
Выход	-	100

¹Масса отварных очищенных овощей

²С использованием огурцов консервированных без уксуса

³Масса бланшированного репчатого лука

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	Ca	Fe
Винегрет овощной с луком зеленым									
2,7	0,00	12,32	15,38	183,2	26,5	0,1	0,11	67,1	1,76

Технология приготовления

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Салат из моркови

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Морковь	120	94
Масло растительное	6	6
<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	Ca	Fe
0,28	0,00	1,74	2,62	27,3	2,31	0,015	0,015	7,06	0,44

Технология приготовления

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой. Подготовленную морковь прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь мелко нарезана. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови

Вкус: свойственный моркови

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: Салат Бурячок

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	120	94
Масло растительное	6	6
Выход	-	100

¹Масса отварной очищенной свеклы

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	Ca	Fe
0,71	0,00	3,04	4,18	46,95	4,75	0,009	0,019	17,57	0,66

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Салат из свеклы с курагой

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. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	96	75 ¹
Курага	11,2	20 ²
Растительное масло	6	6
<i>Выход</i>	-	100

¹Масса отварной и очищенной свеклы

²Масса проваренной кураги

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	Ca	Fe
15,59	0,00	61,17	135,36	1154,00	77,24	0,30	0,46	416,7	14,15

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные, мелко нарезанные курагу, перемешивают и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, продукты равномерно перемешаны, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, кураге

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	110	82 ¹
Чеснок	16	12 ²
Масло растительное	6	6
Сахар	4	4
Выход	-	100

¹Масса отварной очищенной свеклы.

²Масса очищенного чеснока

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
0,78	2,59	9,83	65,75	4,32	0,009	0,024	21,11	0,80

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой.

Подготовленный чеснок заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем очищают, нарезают. Свеклу соединяют с чесноком, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С.

При отпуске можно оформить зеленью, соответственно увеличив выход.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла и чеснок, нарезанные соломкой, уложены горкой

Консистенция: мягкая

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свеклы, чеснока и растительного масла

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Салат из отварных овощей

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. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса г,	
	брутто	нетто
Картофель отварной	60	45 ¹
Морковь отварная	20	15
Горошек зеленый отварной	15	11 ²
Лук зеленый или репчатый	5	3
Огурец солёный	20	16
Масло растительное	5	5
Выход		100

¹Масса отварного очищенного картофеля

²Масса прогретого горошка зеленого

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
3,94	0,00	10,48	19,55	188,4	31,32	0,18	0,13	52,7	1,65

Технология приготовления

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареных овощей и солёного огурца

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 36

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. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

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	Ca	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 № 11

Наименование изделия: Зеленый горошек отварной

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	Масса, г	
	брутто	нетто
Горошек зеленый	115	100
Масло растительное	3	3
Петрушка (зелень)	1	1
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>

¹Масса подогретого горошка

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	Ca	Fe
0,93	0,00	1,62	2,0	26,12	3,4	0,03	0.015	67.03	0,21

Технология приготовления

Горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, горошка, зелени петрушки

Запах: зеленого горошка, свежей зелени петрушки

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Сыр (порциями)

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. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-11 года		11-18 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский.	18,6	18	18	18
или голландский, или швейцарский,	18,8	18	18,5	18
или ярославский,	18,8	18	18	18
или костромской	18,4	18	18,5	18
Выход	-	18	-	18

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	Ca	Fe
Сыр российский									
23,2	23,2	29,5	0	360	0,7	0	0,5	880	1

Технология приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

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.: ДеЛи принт, 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
Выход	-	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 № 5**Наименование изделия:** Бутерброды с п/копченой колбасой**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 полуфабрикатов	продуктов	и	7-11 года		11-18 лет	
			Масса, г			
			брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса п/копченая			20,0	20	20,0	20
Масло сливочное			5	5	5	5
Хлеб пшеничный			20	20	20	20
Выход			-	20/20	-	20/20

Химический состав данного блюда на 20/20 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Сыр российский									
2,51	0,04	3,93	28,88	161	0,48	0,05	0,03	10,5	0,69

Технология приготовления

Хлеб намазывают маслом, а затем выкладывают колбасу.

Требования к качеству*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом с колбасой*Консистенция:* хлеба- мягкая, колбаса- не жесткая*Цвет:* колбасы и хлеба*Вкус:* колбасы с хлебом*Запах:* колбасы в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта № 375**Наименование изделия:** Хлеб ржано-пшеничный**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
Хлеб ржано- пшеничный	30	30	30	30
Выход	-	30	-	30

Химический состав данного блюда на 30г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,45	0,08	7,55	14,62	136	0,00	0,05	0,03	9,3	0,62

Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

Требования к качеству*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,*Консистенция:* хлеба- мягкая,*Цвет:* соответствует виду хлеба*Вкус:* соответствует виду хлеба*Запах:* свежего хлеба

Технологическая карта № 278**Наименование изделия: Курица отварная**

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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица	208	144
или филе птицы охлаждённое	-	144
или бройлер-цыпляток	182	128
или куриные окорочка	142	128
или индейка	188	138
Лук репчатый	5	4
Петрушка (корень)	3	2
Масса варёной птицы	-	100
Масло сливочное	10	10
Выход:	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):21,67	Ca (мг):20
Жиры (г):6,66	Mg (мг):10
Углеводы (г):-	Fe (мг):1
Эн. ценность (ккал): 103,33	C (мг):-

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные коренья, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (филе и окорочок). Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый-ножки, белые-филе.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта № 147**Наименование изделия:** Каша из овсяных хлопьев Геркулес**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. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	44	44
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Масло сливочное	10	10
Выход:	-	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):10,68	Ca (мг): 221,60
Жиры (г):7,06	Mg (мг): 79,60
Углеводы (г):36,96	Fe (мг): 2,10
Эн. ценность (ккал):208,24	C (мг): 2,08

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зёрна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта № 210**Наименование изделия: Шницель рыбный натуральный****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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Треска	86	70
Из полуфабрикатов: Треска	78	70
Из филе: Треска	74	70
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	24	24
Сухари	9	9
<i>Масса полуфабриката</i>	-	121
Масло растительное	10	10
<i>Масса жареных изделий</i>	-	100
<i>Выход:</i>	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):12,62	Ca (мг):26,93
Жиры (г):2,25	Mg (мг):13,06
Углеводы (г):4,68	Fe (мг):0,37
Эн. ценность (ккал):65,18	C (мг):0,21

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют шницеля, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: шницель - овально-приплюснутой формы с заострённым концом

Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы

Технологическая карта № 294**Наименование изделия:** Колбаски детские (сосиски)**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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	102	100
ВЫХОД:	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	8,32	16,00	16,96	179,20	19,20	16,00	127,20	1,44	0,03	0,00	0,00
100	10,40	20,00	21,20	224,00	24,00	20,00	159,00	1,80	0,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий

Технологическая карта № 224**Наименование изделия:** Жаркое по-домашнему**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 сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	139	126,4
Картофель молодой до 1 сент.	160	128
***с 1 сентября по 31 октября	170,7	128
***с 1 ноября до 31 декабря	183	128
***с 1 января по 28-29 февраля	197	128
***с 1 марта	213,3	128
Лук репчатый	19,2	16
Масло растительное	6,4	6,4
Томатное пюре	8	8
ВЫХОД:	250	

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
35/100	17,21	4,67	13,72	165,63	19,44	41,06	210,63	2,52	0,13	5,61	15,00
80/160	27,53	7,47	21,95	265,00	31,10	65,70	337,00	4,03	0,21	8,97	24,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом

Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 103**Наименование изделия:** Картофель отварной**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	1-й вариант	
	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	230	172
Масло сливочное	10	10
Выход	-	180

Химический состав данного блюда на 180 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
3,40	0,72	53,35	20,52	152,5	20,17	0,155	0,12	41,08	1,12

Технология приготовления

Картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Очищают от кожуры, добавляют сливочное масло.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофельная масса

Консистенция: однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла

Запах: свежеприготовленного отварного картофеля

Технологическая карта № 114

Наименование изделия: Суп фасолевый

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, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Фасоль	150	113
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
9,37	0,00	11,32	66,54	405,00	48,00	0,52	0,32	103,40	4,68

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут фасоль, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены фасоль и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: фасоль, коренья плотной части

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

Вкус: фасоль, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей входящих в состав супа

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из сердца гов. отварного**

Номер рецептуры: № 275

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
Сердце с/м говяжье	98	83	9,8	8,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	3,78	3,78	0,38	0,38
или морковь столовая свежая	4,78	3,78	0,48	0,38
Масло сливочное	1,56	1,56	0,16	0,16
Вода	20,00	20,00	2,00	2,00
Молоко	23,11	23,11	2,31	2,31
Мука пшеничная	3,11	3,11	0,31	0,31
Сметана	6,89	6,89	0,69	0,69
Соль	0,44	0,44	0,04	0,04
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,35
Жиры (г):	6,60
Углеводы (г):	5,85
Энергетическая ценность (ккал):	152,19

Ca (мг):	83,14
Mg (мг):	28,89
Fe (мг):	4,92
C (мг):	4,36
B1 (мг):	37,00
B2 (мг):	0,79

Технология приготовления:

Подготовленное сердце закладывают в горячую воду. доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, затем нарезают длинными брусочками весом по 10-15г. Овощи пассеруют. Муку пассеруют, в охлажденную муку добавляют бульон и сметану, доводят до кипения. Сердце соединяют с овощами и соусом, тушат при слабом кипении 20-25 мин до готовности, в конце добавляют соль.

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рыбные**

Номер рецептуры: № 256

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
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	120	110	12	11
Молоко	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20,65
Жиры (г):	4,22
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	186,85

Ca (мг):	402,90
Mg (мг):	37,24
Fe (мг):	0,85
C (мг):	1,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Рыбу отделяют от кожи и костей, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют биточки, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с обеих сторон в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280С.

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

Вариант 3 Собственное производство." Для столовых сырьевых и догоотовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем, курами и сметаной

Номер рецептуры: № 119

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или свекла столовая свежая	20	16	2	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или капуста белокочанная свежая	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или картофель свежий продовольственный	10,65	8	1,065	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	80	80	8	8
Сметана	3	3	0,3	0,3
Куры с/м	10	3,5	1	0,35
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,58
Жиры (г):	4,16
Углеводы (г):	7,06
Энергетическая ценность (ккал):	71,96

Ca (мг):	44,87
Mg (мг):	10,22
Fe (мг):	0,50
C (мг):	6,02
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Куры отваривают и перебирают от костей и кожи, бульон процеживают. Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную капусту, доводят до кипения, потом добавляют картофель, пассированные овощи, тушеную или отварную свеклу и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, сахар, соль и отварное куриное мясо. При приготовлении борща из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

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:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и дотоготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Голубцы с соусом**

Номер рецептуры: № 297

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
Говядина (мясо бескостное) замороженная	31,9	28,7	3,189	2,87
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	50,33	50,33	5,033	5,033
или капуста белокочанная свежая	56,63	50,33	5,663	5,033
Крупа рисовая	3,0	3	0,3	0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,17	7,17	0,717	0,717
или лук репчатый свежий	7,9	7,17	0,786	0,717
Масло сливочное	2,2	2,2	0,22	0,22
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сметана	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	12	12	1,2	1,2
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,67
Жиры (г):	15,28
Углеводы (г):	10,86
Энергетическая ценность (ккал):	211,63

Ca (мг):	146,00
Mg (мг):	19,44
Fe (мг):	1,32
C (мг):	15,63
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

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. Подготовленный лук репчатый нарезают кубиком, пассеруют с маслом сливочным. Подготовленный качан капусты отваривают с удаленной кочерыгой до полуготовности, охлаждают, мелко шинкуют. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют охлажденный пассерованный лук репчатый, рис отварной, соль (часть от рецептурной нормы), хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют голубцы, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным емкостью, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут, за 5 - 7 минут до готовности голубцы заливают соусом. При приготовлении в пароконвектомате голубцы запекают в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут, за 3 - 5 минут до готовности заливают соусом. Для приготовления соуса сметанного с томатом: Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся часть бульона или воды, доводят до кипения. В приготовленный белый соус добавляют прокипяченную сметану, пассерованную томатную пасту на растительном масле, оставшуюся часть соли, варят в течении 3-5 минут.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 340

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
Макаронные изделия	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 макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 15-20 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают. после стекания воды перекладывают в емкость ,заправляют кипяченым сливочным маслом и перемешивают.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из кабачков**

Номер рецептуры: № 25

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
Икра кабачковая	105	100	10,5	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	77,90

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C (мг):	9,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают проточной водой и обсушивают. Вскрывают чистым консервным ножом, раздают согласно выходу.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофель отварной, резаный**

Номер рецептуры: № 348

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	101,00	101,00	10,10	10,10
или картофель свежий продовольственный	134,67	101,00	13,47	10,10
Масло сливочное	3,33	3,33	0,33	0,33
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,05
Жиры (г):	3,15
Углеводы (г):	16,49
Энергетическая ценность (ккал):	102,53

Ca (мг):	15,55
Mg (мг):	23,23
Fe (мг):	0,92
C (мг):	10,10
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12С. Очищенный, промытый, нарезанный на части картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Масло сливочное доводят до кипения

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 341

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
Гречка	33,27	33,27	3,33	3,33
Вода	67,47	67,47	6,75	6,75
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):	19,02
Энергетическая ценность (ккал):	125,09

Ca (мг):	7,01
Mg (мг):	66,53
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают упреть около 2,5 часов.

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из зам. ягод**

Номер рецептуры: № 457

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
Ягоды с/м	10	10	1	1
Сахарный песок	10	10	1	1
Вода	93	93	9,3	9,3
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	10,36
Энергетическая ценность (ккал):	41,82

Ca (мг):	1,70
Mg (мг):	1,50
Fe (мг):	0,09
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Свежемороженые ягоды промывают в воде, сменяя ее несколько раз, после этого заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Температура подачи: не выше 20°C

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 450

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
Лимон свежий	7	7	0,7	0,7
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):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	45,11

Ca (мг):	3,13
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,08
C (мг):	2,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Лимоны моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Температура подачи: не выше 20°C

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

Технолог

Температура подачи:

Срок реализации:

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 451

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
Яблоки	16	15	1,6	1,5
Сахарный песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
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):	2,70
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Яблоки промывают в воде, сменяя ее несколько раз, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар-песок, варят 5-10 мин. Полученным сиропом заливают подготовленные яблоки, доводят до кипения и варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Температура подачи: не выше 20°C

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 455

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
Сухофрукты	8	8	0,8	0,8
Сахар - песок	10	10	1	1
Вода	103	103	10,3	10,3
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,32
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	14,55
Энергетическая ценность (ккал):	59,70

Ca (мг):	9,50
Mg (мг):	7,36
Fe (мг):	240,03
C (мг):	0,40
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Температура подачи: не выше 20°C

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 256

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
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное или Рыба б/г потрашенная	120	110	12	11
Молоко	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20,65
Жиры (г):	4,22
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	186,85

Ca (мг):	402,90
Mg (мг):	37,24
Fe (мг):	0,85
C (мг):	1,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Рыбу перебирают от кожи и костей, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют котлету, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с обеих сторон в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280С.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: № 340

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
Макаронные изделия	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 макаронные изделия засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 15-20 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают. после стекания воды перекалывают в емкость, заправляют кипяченым сливочным маслом и перемешивают.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы консерв**

Номер рецептуры: № 36

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
Огурцы консервированные	200	100	20	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	10,90

Ca (мг):	23,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Огурцы консервированные нарезают порционно.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

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
Огурцы свежие	102,04	100	10,204	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	10,90

Ca (мг):	23,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Огурцы нарезают порционно.

Температура подачи:

не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 504

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
Пельмени детские	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	256,79

Ca (мг):	14,94
Mg (мг):	10,44
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 284

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
Печень с/м	88,89	74,00	8,89	7,40
Паста томатная	2,00	2,00	0,20	0,20
Мука пшеничная	3,33	3,33	0,33	0,33
Вода	32,56	32,56	3,26	3,26
Сметана	32,22	32,22	3,22	3,22
Масло сливочное	3,22	3,22	0,32	0,32
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,92
Жиры (г):	10,27
Углеводы (г):	4,22
Энергетическая ценность (ккал):	169,01

Ca (мг):	358,83
Mg (мг):	17,75
Fe (мг):	5,26
C (мг):	25,45
B1 (мг):	0,24
B2 (мг):	1,66

Технология приготовления:

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают нбрусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут. Затем заливают соусом сметанным, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (15-20мин).

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 331

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
Куры с/м	61,25	28,33	6,13	2,83
Масло растительное	4,58	4,58	0,46	0,46
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4,67	4,67	0,47	0,47
или лук репчатый свежий	5,58	4,67	0,56	0,47
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,29	5,29	0,53	0,53
или морковь столовая свежая	6,58	5,29	0,66	0,53
Томатная паста	3,00	3,00	0,30	0,30
Крупа рисовая	23,38	23,38	2,34	2,34
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Соль	0,79	0,79	0,08	0,08
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,03
Жиры (г):	10,04
Углеводы (г):	19,55
Энергетическая ценность (ккал):	200,70

Ca (мг):	12,79
Mg (мг):	21,13
Fe (мг):	0,85
C (мг):	2,59
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л 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.

Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Подготовленные овощи припускают с добавлением томатной пасты, соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют томиться на 25-40 минут.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 39

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
Помидоры свежие	102	100	10,2	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	77,90

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C (мг):	9,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Помидоры нарезают порционно.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,47	85,47	8,55	8,55
или картофель свежий продовольственный	110,67	85,47	11,07	8,55
Молоко	15	15	1,50	1,50
Масло сливочное	3	3	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):	14,66
Энергетическая ценность (ккал):	97,05

Ca (мг):	31,33
Mg (мг):	21,76
Fe (мг):	0,79
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы (курица)**

Номер рецептуры: № 334

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
Куры с/м	47,83	43,46	4,78	4,35
Соль	1,00	1,00	0,10	0,10
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46,71	46,71	4,67	4,67
или картофель свежий продовольственный	62,17	46,71	6,22	4,67
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
или морковь столовая свежая	12,50	10,00	1,25	1,00
Томатная паста	1,21	1,21	0,12	0,12
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	6,00	6,00	0,60	0,60
или лук репчатый свежий	7,08	6,00	0,71	0,60
Мука пшеничная	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло растительное	2,00	2,00	0,20	0,20
Вода	30,83	30,83	3,08	3,08
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,13
Жиры (г):	10,27
Углеводы (г):	12,52
Энергетическая ценность (ккал):	187,03

Ca (мг):	23,34
Mg (мг):	24,83
Fe (мг):	1,35
C (мг):	7,10
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л 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.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский со сметаной на кур./б.**

Номер рецептуры: № 122

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Крупа перловая	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,35	2	0,235	0,2
Огурец консервированный	12	6	1,2	0,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сметана	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,97
Жиры (г):	1,38
Углеводы (г):	6,84
Энергетическая ценность (ккал):	43,65

Ca (мг):	18,09
Mg (мг):	10,48
Fe (мг):	0,39
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-15 мин. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Картофель очищенный нарезают брусочками или дольками, огурцы соленые очищают от кожицы, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют припущенные картофель, лук, морковь и огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки добавляют соль, перемешивают. Отпускают с прокипяченной сметаной.

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: _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис с овощами**

Номер рецептуры: № 360

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
Крупа рисовая	29,00	29,00	2,90	2,90
Вода	60,00	60,00	6,00	6,00
Масло сливочное	3,00	3,00	0,30	0,30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
или морковь столовая свежая	12,47	10,00	1,25	1,00
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5,00	5,00	0,50	0,50
или лук репчатый свежий	6,00	5,00	0,60	0,50
Соль	0,27	0,27	0,03	0,03
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,25
Жиры (г):	2,79
Углеводы (г):	23,74
Энергетическая ценность (ккал):	129,06

Ca (мг):	7,67
Mg (мг):	19,04
Fe (мг):	0,41
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду и припускают при слабом кипении. Подготовленные овощи нарезают, морковь соломкой, лук мелкими кубиками, припускают с добавлением сливочного масла в течение 5-8 минут. Припущенные овощи соединяют с припущенным рисом и прогревают в течение 10-15 минут.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 57

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
Капуста квашеная	112	100	11,17	10,00
Масло растительное	3	3	0,33	0,33
Сахар - песок	2	2	0,17	0,17
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	1,67
Энергетическая ценность (ккал):	36,63

Ca (мг):	0,05
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту соединяют с сахаром и маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 57

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	11,17	10,00
или капуста белокочанная свежая	112	100	11,17	10,00
Масло растительное	3	3	11,17	10,00
Сахар - песок	2	2	0,17	0,17
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	1,67
Энергетическая ценность (ккал):	36,63

Ca (мг):	0,05
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту соединяют с сахаром и маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с маслом раст.**

Номер рецептуры: № 82

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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	95,7	95,7	9,57	9,57
или свекла столовая свежая	119,7	95,7	11,97	9,57
Масло растительное	10,0	10,0	1	1
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,52
Жиры (г):	3,63
Углеводы (г):	3,03
Энергетическая ценность (ккал):	46,87

Ca (мг):	12,74
Mg (мг):	7,58
Fe (мг):	0,48
C (мг):	3,44
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, затем очищают от кожуры, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, заправляют маслом растительным и солью, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат Мозайка**

Номер рецептуры: № 94

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,53	4,53
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	61	45	6,05	4,53
Горошек консервированный	20	10	2,00	1,00
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30	30	3,00	3,00
<i>или</i> морковь столовая свежая	38	30	3,78	3,00
Яйцо	10	10	1,00	1,00
Соль	0	0	0,03	0,03
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	7,38
Углеводы (г):	10,18
Энергетическая ценность (ккал):	118,60

Ca (мг):	37,23
Mg (мг):	25,20
Fe (мг):	0,95
C (мг):	7,03
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиками, подготовленные яйца мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают течение 5 минут после закипания и охлаждают. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп вермишелевый на кур /б**

Номер рецептуры: № 156

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
Вермишель	8	8	0,8	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	95	95	9,5	9,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	1,77
Углеводы (г):	6,26
Энергетическая ценность (ккал):	44,95

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	3,36
Fe (мг):	0,19
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

В кипящий куриный бульон закладывают подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности.

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:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: № 256/308

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	40,00	40,00	4,00	4,00
или картофель свежий продовольственный	53,20	40,00	5,32	4,00
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,00	4,00	0,40	0,40
или морковь столовая свежая	5,00	4,00	0,50	0,40
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4,00	4,00	0,40	0,40
или лук репчатый свежий	4,80	4,00	0,48	0,40
Томатная паста	1,00	1,00	0,10	0,10
Масло растительное	1,00	1,00	0,10	0,10
Вода	70	70	7,00	7,00
Выход		100		10
Масса супа и фрикаделек готовых в г на порцию супа с фрикадельками:				
массой 200 г.		170/30		
массой 250 г.		220/30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	1,02
Углеводы (г):	6,36
Энергетическая ценность (ккал):	37,93

Ca (мг):	7,41
Mg (мг):	10,24
Fe (мг):	0,39
C (мг):	4,39
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют пассированное томатное пюре и соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно варить без томата.

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:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми (горохом) на кур/б**

Номер рецептуры: № 132

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
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,6	20	2,66	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Горох колотый	8	8	0,8	0,8
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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

Ca (мг):	14,52
Mg (мг):	15,24
Fe (мг):	0,78
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, замачивают в холодной воде на 5 – 8 часов. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими, лук мелко рубят. В кипящую воду или бульон кладут подготовленный горох, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, варят до готовности, в конце варки добавляют соль.

4. Требования к оформлению, реализации и хранению

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: _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с консервами рыбными

Номер рецептуры: № 134

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
Консервы рыбные	16	16	1,6	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	6	6	0,64	0,64
<i>или</i> морковь столовая свежая	8	6	0,8	0,64
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,42	0,42
<i>или</i> лук репчатый свежий	5	4	0,5	0,42
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Вода	65	65	6,5	6,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,09
Жиры (г):	2,06
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	57,60

Ca (мг):	47,53
Mg (мг):	18,88
Fe (мг):	0,49
C (мг):	3,74
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими, лук мелко рубят. Крупу перебирают и промывают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, рыбу консервированную, варят до готовности, в конце варки добавляют соль.

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:

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 306

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 (мясо бескостное) замороженная	77,78	70	7,78	7
или Свинина (мясо бескостное) замороженная	77,78	70	7,78	7
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или лук репчатый свежий	12	10	1,2	1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Вода	20	20	2	2
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,22
Жиры (г):	18,51
Углеводы (г):	14,61
Энергетическая ценность (ккал):	285,90

Ca (мг):	15,24
Mg (мг):	20,20
Fe (мг):	2,27
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2-3 раза через мясорубку, смешивают с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, рисом и солью и хорошо вымешивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков (по 2-3 штуки на порцию) и запекают в духовом шкафу 20-25 минут при температуре 250-280 С.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 308

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 (мясо бескостное) замороженная	83,00	99,67	8,30	9,97
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
или лук репчатый свежий	11,67	10,00	1,17	1,00
Хлеб пшеничный	19,00	19,00	1,90	1,90
Вода	15,00	15,00	1,50	1,50
Яйцо	9,33	9,33	0,93	0,93
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	21,29
Жиры (г):	17,59
Углеводы (г):	10,65
Энергетическая ценность (ккал):	286,08

Ca (мг):	21,67
Mg (мг):	26,92
Fe (мг):	3,23
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,20

Технология приготовления:

Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2-3 раза через мясорубку, смешивают с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Котлетную массу разделяют в виде шариков (по 8-10 гр.) и припускают в бульоне или воде до готовности.

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

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

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

Номер рецептуры: № 18

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
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

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, нарезают на порционные куски.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

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
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	229,90

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб, нарезают на порционные куски.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты со сметаной и курами**

Номер рецептуры: № 157

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
Куры с/м	10	3,5	1	0,35
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20	20	2	2
или капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
или картофель свежий продовольственный	13,3	10	1,33	1
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,25	5	0,625	0,5
Томат-паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	2	2	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,35	2	0,235	0,2
Вода	90	90	9	9
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,56
Жиры (г):	2,16
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	39,17

Ca (мг):	61,29
Mg (мг):	8,98
Fe (мг):	0,34
C (мг):	7,89
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками. Картофель дольками. Кур отваривают и перебирают от костей. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную капусту, доводят до кипения, потом добавляют картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, соль и отварное мясо кур.

При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

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:

ЗАКАЗЧИК:

И.о. начальника управления образования

_____/С.А. Костюнина/

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____/_____ /

«__» _____ 20__ г.

М.П.