

утверждено директор
Пашонина



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ОТВАРНАЯ (СКУМБРИЯ)**

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2005 г.

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на рыбу отварную выработываемую и реализуемую в МКОУ «Шерагульская ООШ».

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Рыба (скумбрия)	80,0	80,0
Вода	100,0	100,0
Соль	2,0	2,0
Масло растительное	7,0	7,0
Выход	200,0	

Технологический процесс

Рыбу, разделанную на филе, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень, которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. При отпуске рыбу кладут на тарелку, гарнируют, Гарнир – гречка отварная

Требования к качеству

Внешний вид: целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом

Консистенция: мягкая,

Цвет рыбы на разрезе - белый или светло-серый,

Вкус рыбы в сочетании маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Школьные столовые

утверждено директор
Тихомиров А.В.

ООО "Кулинар"

Технологическая карта №5

Наименование: Компот из смеси сухофруктов

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001744

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Смесь сухофруктов	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Кислота лимонная	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
Вода	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.59	0.00	28.22	116.00
Ca	Mg	Fe	C
0.00	0.00	0.00	0.00

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Компоты отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: Коричневый.

Консистенция: Компота - жидкая, плодов - мягкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах сухофруктов.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

утверждаю директор
Пашкина М.В.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

На: салат из белокочанной капусты с растительным маслом

№ рецептуры по сборнику: № 43, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Капуста белокочанная	118,0	96,0	148,0	118,0
Масса стертой капусты		60,0		75,0
Лук зеленый	10,0	8,0	13,0	10,0
или морковь до 1.01	10,0	8,0	12,5	10,0
или морковь до 1.01	10,6	8,0	13,0	10,0
Сахар-песок	4,0	4,0	5,0	5,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления.

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до появления сок, после чего ее отжимают, добавляют лимонную кислоту (разведенную кипяченой водой). Затем добавляют шинкованный зеленый лук или нарезанную соломкой морковь, масло растительное и перемешивают.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	1,8	3,6	8,4	73	80
от 11 лет и старше	2,2	4,5	10,5	91	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	49,03	17,08	0,63	0,03	0,04	18,16
от 11 лет и старше	61,30	21,34	0,80	0,03	0,05	22,70

Школьные столовые

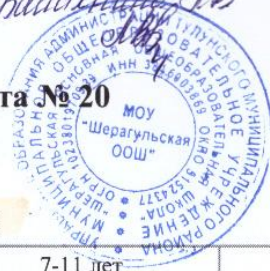
утверждено директор
Биологический СВ

ООО "Кулинар"

Технологическая карта №20

Наименование: Картофельное пюре

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001718



Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	132.00	132.00	132.00	158.40	158.40	158.40
Молоко 2.5 %-ной жирности	22.50	22.50	22.50	27.00	27.00	27.00
Масло сливочное	4.50	4.50	4.50	5.40	5.40	5.40
соль йодированная	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.03	3.41	0.71	106.93
Са	Mg	Fe	C
33.83	4.45	0.34	4.68
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.24	4.09	0.85	128..32
Са	Mg	Fe	C
40.59	15.19	1.01	5.62

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет: От кремового до белого, без темных включений.

Консистенция: Густая, пышная, однородная.

Вкус и запах: Слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Суп версегодо дини...
Паштиски...



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой (ГРЕЧНЕВОЙ)**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	10,1	10	1,01	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,95	В1, мг	0,12	Са, мг	27,99
Жиры, г	3,07	С, мг	6,60	Mg, мг	40,09
Углеводы, г	18,47	А, мг	0,20	P, мг	77,21
Энергетическая ценность, ккал	115,19	Е, мг	1,88	Fe, мг	1,53
		Д, мкг	0,00	К, мг	502,17
		В2, мг	0,07	I, мкг	4,88
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. Крупу перебирают, промывают.
В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Примечание:

1. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
2. Зелень (петрушка, укроп) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу
3. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

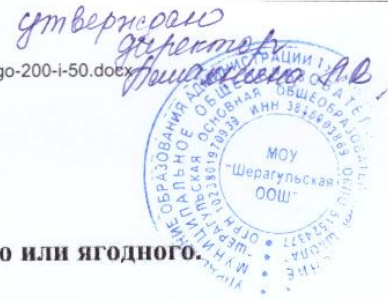
Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

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

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.



Технологическая карта № 517

Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г				
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	Вит.С,мг
Концентрат киселя	24	24					
Сахар	10	10					
Вода	190	190					
Итого			1,36	0	29,02	121,52	0

Выход: 200

Технологическая карта № 517

Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г				
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	Вит.С,мг
Концентрат киселя	6	6					
Сахар	2,5	2,5					
Вода	47,5	47,5					
Итого			0,3	0	7,2	30,3	0

Выход: 50

Школьные столовые

Технологическая карта № 6

Наименование: Сложный гарнир (Капуста тушеная, картофельное пюре)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102018937



Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п/ф	88.00	88.00	88.00	88.00	88.00	88.00
Молоко 2.5 %-ной жирности *	15.80	15.80	15.80	15.80	15.80	15.80
Масло сливочное	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
соль йодированная	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Изделие: Картофельное пюре	-	100.00	-	-	100.00	-
Капуста белокочанная п/ф	114.00	114.00	114.00	114.00	114.00	114.00
Масло сливочное	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
морковь п/ф	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
лук репчатый п/ф	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Мука пшеничная в.с.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Сахар-песок	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Лавровый лист	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Изделие: Капуста тушеная	-	100.00	-	-	100.00	-
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.51	4.91	8.06	206.44
Са	Mg	Fe	С
109.19	23.99	1.22	20.38

Примечания:

* масса кипяченого молока

** раствор лимонной кислоты 3%-ный

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Школьные столовые

Технологическая карта №14

Наименование: Суп картофельный с бобовыми

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №21

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	50.00	50.00	50.00	70.00	70.00	70.00
Горох сухой	20.20	20.00	20.00	28.28	28.00	28.00
лук репчатый п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
Петрушка (корень)	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	2.10	2.10	2.10
Вода питьевая	175.00	175.00	175.00	210.00	210.00	210.00
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.34	2.53	12.21	136.00
Са	Mg	Fe	C
46.95	4.58	0.30	2.66
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
7.61	3.03	14.65	157.20
Са	Mg	Fe	C
56.34	23.50	1.08	4.39

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Бобовые перебирают, промывают в проточной воде, затем замачивают в горячей воде на 1,5-2 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль, горох, чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру - не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части картофеля, нарезанный кубиками или дольками. Горох в виде целых, неразваренных горошин

Цвет: светло - желтый

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, горох - лущеный - пюреобразный

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые



Технологическая карта №75

Наименование: Салат из свеклы отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №697

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Свекла п/ф	95.00	95.00	95.00	142.50	142.50	142.50
Масло подсолнечное	5.00	5.00	5.00	7.50	7.50	7.50
Кислота лимонная	1.20	1.20	1.20	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	100.00	-	-	150.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2.14	7.64	0.00	127.28
Са	Mg	Fe	С
0.03	14.25	0.00	3.44

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом

Цвет: темно-малиновый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный свекле. свеклы

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

утверждено директором
Пашенко Д.В.

ООО "Кулинар"

Технологическая карта № 18

Наименование: Чай с лимоном

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001749

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Чай черный байховый	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Вода питьевая	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00
Полуфабрикат: Чай-заварка	-	50.00	-	-	50.00	-
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Лимон (свежий)	7.78	7.00	7.00	7.78	7.00	7.00
Вода питьевая	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.48	0.10	12.27	59.16
Са	Mg	Fe	С
2.80	0.84	0.04	1.78

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай процеживают, добавляют сахар. 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 оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

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

Цвет: Золотисто-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта №36

Наименование: Рассольник "Ленинградский"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №24

утверждено
директором
Федосеева Л.В.
ООО "Кулинар"

МОУ
"Шерагульская
ООШ"

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п/ф	75.00	75.00	75.00	105.00	105.00	105.00
Крупа рисовая	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
лук репчатый п/ф	20.00	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00
Огурцы соленые	16.67	15.00	15.00	23.33	21.00	21.00
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	2.10	2.10	2.10
Вода питьевая	188.00	188.00	188	225.60	225.60	225.60
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.27	2.51	4.19	104.75
Са	Mg	Fe	С
46.17	5.41	1.00	7.41

в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.72	3.01	5.03	113.34
Са	Mg	Fe	С
55.40	20.05	1.32	8.89

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку с солеными огурцами промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Школьные столовые

Технологическая карта № 27

Наименование: Птица запеченная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №297



Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Курица 1-й категории	261.60	180.00	180.00	261.60	180.00	180.00
Сметана 10%-ной жирности	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Масло подсолнечное	7.80	7.80	7.80	7.80	7.80	7.80
Соль поваренная	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
35.91	20.03	1.56	181.38
Са	Mg	Fe	С
42.84	10.19	3.22	2.85

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной, кладут на противень с маслом и запекают до полной готовности в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут. На порции птицу рубят непосредственно перед подачей по 1-2 кусочка.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Цвет: Птицы - золотистый, на разрезе – белый.

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Вкус и запах: Мяса запеченной птицы, умеренно соленый. Запах приятный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта № 25

ООО "Кулинар"

Наименование: Макароны изделия отварные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №295

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Макаронные изделия в.с.	49.00	49.00	49.00	68.80	68.80	68.80
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Масло сливочное	8.00	8.00	8.00	9.60	9.60	9.60
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.25	2.47	18.03	161.23
Са	Mg	Fe	С
4.69	1.14	0.23	0.00
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.50	2.96	21.63	193.48
Са	Mg	Fe	С
5.63	1.61	0.51	0.00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут, лапшу 20-25 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом 1/3-1/2 от нормы, чтобы они не склеивались и не образовалось комков. Остальной частью масла доведенным до кипения заправляются макароны непосредственно пред отпуском.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму легко отделяются друг от друга

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Консистенция: Мягкая упругая в меру плотная

Вкус и запах: Свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

утверждаю директор
Пашакина Л.В.



Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 38

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

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. -

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 103

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая	93,8	75
Яблоки	28,4	25
Сахар	1	1
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	В1	С	А
100	1,08	0,18	8,62	40,40	24,28	30,75	44,00	1,08	0,05	6,25	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови и яблокам, с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Школьные столовые

Технологическая карта № 3



Наименование: Какао с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №225591

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Какао порошок	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Вода питьевая	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.35	3.52	20.13	141.36
Са	Mg	Fe	С
189.40	105.25	1.15	1.94

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

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

Цвет: светло-шоколадный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий с привкусом какао и молока. Аромат свойственный какао.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта №19

ООО "Кулинар"

Наименование: Голубцы ленивые

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №130288

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
лук репчатый п/ф	5.00	5.00	5.00	6.25	6.25	6.25
Масло сливочное	2.40	2.40	2.40	3.00	3.00	3.00
Полуфабрикат: лук пассерованный	-	2.40	-	-	3.00	-
Капуста белокочанная п/ф	48.00	48.00	48.00	60.00	60.00	60.00
Полуфабрикат: отварная капуста	-	45.00	-	-	56.25	-
Крупа рисовая	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Масса отварного риса	-	11.00	-	-	13.75	-
Говядина (котлетное мясо -фарш)	32.00	32.00	32.00	40.00	40.00	40.00
соль йодированная	1.00	1.00	1.00	1.25	1.25	1.25
Полуфабрикат: голубцы	-	90.00	-	-	112.50	-
Изделие: голубцы	-	80.00	-	-	100.00	-
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.78	2.69	4.45	104.38
Са	Mg	Fe	С
27.41	2.46	0.90	9.78
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.98	4.61	5.56	130.48
Са	Mg	Fe	С
34.26	4.32	1.13	14.73

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Из промытого риса, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в пароконвектомате 30 мин при температуре 250°C.

утверждаю директор
Тришкун Д.В.



Консистенция: овощи и картофель мягкие, крупа мякая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: супа – золотисто-красный, жира на поверхности – оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу. Запах свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	100	80	1252	100
***с 1 сентября по 31 октября	106,7	80	133,3	100
***с 1 ноября до 31 декабря	114,3	80	142,8	100
***с 1 января по 28-29 февраля	123,1	80	153,8	100
***с 1 марта	133,3	80	166,7	100
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	2	2	2,5	2,5
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
На фрикадельки:				
Говядина (котлетное мясо) б/к	18,8	17,1	23,7	21,5
Лук репчатый	1,8	0,2	2,3	0,25
Вода	0,2	0,2	0,25	0,25
Яйцо	1,25	1,2	1,6	1,55
ВЫХОД:	200/20		25 Ø25	

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	В1	C	A
200/20	5,83	4,56	13,59	118,80	25,52	32,01	103,97	1,29	0,12	9,87	3,96
250/25	7,29	5,70	16,99	148,50	31,90	40,01	129,96	1,61	0,15	12,34	4,95

Технология приготовления:

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

Школьные столовые

Технологическая карта № 35



Наименование: Салат из квашеной капусты

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №142

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста квашеная	121.43	85.00	85.00	145.71	102.00	102.00
лук репчатый п/ф	10.00	10.00	10.00	12.00	12.00	12.00
Сахар-песок	3.00	3.00	3.00	3.60	3.60	3.60
Масло подсолнечное	3.00	3.00	3.00	3.60	3.60	3.60
Выход:	-	-	100.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.27	2.91	7.75	67.49
Ca	Mg	Fe	C
57.38	2.92	0.74	20.61
в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.52	3.49	9.30	80.99
Ca	Mg	Fe	C
68.85	3.50	0.89	24.73

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Цвет: Соответствует продуктам входящим в салат.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Квашеной капусты.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта № 55

Наименование: Каша гречневая рассыпчатая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №56

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа гречневая	69.00	69.00	69.00	82.80	82.80	82.80
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.20	1.20	1.20
Вода питьевая	104.00	104.00	104.00	124.80	124.80	124.80
Изделие каша гречневая	-	143.00	-	-	171.60	-
Масло сливочное	7.00	7.00	7.00	8.40	8.40	8.40
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
6.68	4.61	4.83	255.33
Са	Mg	Fe	C
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
8.02	5.53	50.19	290.79
Са	Mg	Fe	C
16.64	91.07	4.43	0.00

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полнотные набухшие мягкие сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

утверждено, директор
Григорьев



утверждено директором
Пашаева И.В.



Технологическая карта № 1 - 4

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: №45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция		1 порция		1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г		брутто, г		брутто, г		нетто, г	
Картофель	14	20	10	15	51	61	68	35	47	52
Молодой	13	19	10	15	48	58	65	35	47	52
с 01.11-31.12	14	21	10	15	55	67	74	35	47	52
с 01.01-28.02	16	23	10	15	60	72	80	35	47	52
с 01.03	17	25	10	15	64	77	86	35	47	52
Свекла	10	15	8	12	38	46	51	30	36	40
с 01.01	11	16	8	12	40	48	54	30	36	40
Морковь	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
с 01.01	8	12	6	9	30	36	40	23	27	30
Огурцы соленые	10	15	8	12	38	45	50	30	36	40
Лук зеленый	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
Или репчатый	7	11	6	9	27	32	36	23	27	30
Масло растительное	2	3	2	3	9	11	12	9	11	12
Выход:	40	60	40	60	150	180	200	150	180	200

Химический состав данного блюда

Выход блюда	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
40г	0,54	2,47	3,37	36,72	4,2
60г	0,81	3,70	5,06	54,96	6,15
150г	1,38	6,18	8,4	94,8	10,2
180г	2,48	11,1	15,1	170,6	18,3
200г	2,76	12,36	16,8	189,6	20,4

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Школьные столовые

Технологическая карта №17

ООО "Кулинар"

Наименование: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №123270

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (котлетное мясо -фарш)	59.20	59.20	59.20	74.00	74.00	74.00
Вода питьевая	19.20	19.20	19.20	24.00	24.00	24.00
Хлеб выс. сорт формовой	14.40	14.40	14.40	18.00	18.00	18.00
соль йодированная	1.12	1.12	1.12	1.40	1.40	1.40
Сухари панировочные	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Масса полуфабриката	-	99.20	-	-	124.00	-
Масло подсолнечное	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.36	2.50	8.18	143.38
Са	Mg	Fe	С
19.91	3.19	0.47	0.08
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.20	4.37	10.22	166.72
Са	Mg	Fe	С
24.89	6.49	1.11	0.10

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см или шницели - плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир
 Цвет: Корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый
 Консистенция: Пышная, сочная, однородная
 Вкус и запах: Жареного мяса, умеренно соленный, без привкуса хлеба

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта № 44



Наименование: Чай с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001735

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Чай черный байховый	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Вода питьевая	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00
Чай-заварка	-	50.00	-	-	50.00	-
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
Вода питьевая	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.08	1.60	12.90	39.10
Са	Mg	Fe	С
72.00	33.00	0.01	0.71

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Цвет: Серовато-белый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом молока. Запах свойственный молоку и чаю.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

утверждено директором
Тихоненко Л.В.



Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ
Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. А.С.К., 2005, с.86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Крупа пшеничная, перловая	8	8	10	10
или рис, пшено	4	4	5	5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеволы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A	
С пшеничной крупой												
200	2,14	2,24	13,71	83,60	20,88	22,80	66,12	1,04	0,09	6,60	0,00	
250	2,68	2,80	17,14	104,50	26,10	28,50	82,65	1,30	0,11	8,25	0,00	
С перловой крупой												
200	2,00	2,23	13,60	82,60	20,72	21,20	69,88	0,81	0,08	6,660	0,00	
250	2,50	2,79	17,00	103,25	25,90	26,50	87,35	1,01	0,10	8,33	0,00	
С рисом												
200	1,58	2,19	11,66	72,60	18,44	20,00	50,04	0,71	0,08	6,60	0,00	
250	1,98	2,74	14,58	90,75	23,05	25,00	62,55	0,89	0,10	8,25	0,00	
С пшеном												
200	1,74	2,27	11,43	73,20	19,20	21,32	53,36	0,77	0,09	6,60	0,00	
250	2,18	2,84	14,29	91,50	24,00	26,65	66,70	0,96	0,11	8,25	0,00	

Школьные столовые

Технологическая карта № 56



Наименование: Плов с птицей

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018478

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Бройлер 1-й категории	149.39	110.40	110.40	181.87	134.40	134.40
Масса тушеной птицы	-	75.00	-	-	96.00	-
Лавровый лист	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Масло сливочное	10.73	10.73	10.73	13.07	13.07	13.07
лук репчатый п/ф	10.73	10.73	10.73	13.07	13.07	13.07
морковь п/ф	12.27	12.27	12.27	14.93	14.93	14.93
Крупа рисовая	53.67	53.67	53.67	65.33	65.33	65.33
соль йодированная	1.53	1.53	1.53	1.87	1.87	1.87
Томатное пюре	7.67	7.67	7.67	9.33	9.33	9.33
Масса готового риса с овощами	-	155.00	-	-	184.00	-
Выход:	-	-	230.00	-	-	280.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
10.76	8.38	29.69	306.64
Са	Mg	Fe	C
24.50	4.44	0.57	1.02
в 280 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
13.10	10.20	36.14	373.30
Са	Mg	Fe	C
29.83	15.15	1.20	1.24

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Птицу рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей предварительно отваривают. Отварную птицу порционируют, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый

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

Консистенция: Мяса - мягкая, риса - мягкая

Вкус и запах: Специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый мяса птицы, с ароматом риса и овощей

Школьные столовые

Технологическая карта № 48

Наименование: Тефтели рыбные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100181213



Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	128.06	85.80	85.80	128.06	85.80	85.80
Хлеб выс. сорт формовой	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20
Вода питьевая	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00
лук репчатый п/ф	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20
соль йодированная	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Мука пшеничная в.с.	10.40	10.40	10.40	10.40	10.40	10.40
Полуфабрикат тефтели	-	153.40	-	-	153.40	-
Масло подсолнечное	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00
Готовое изделие тефтели	-	120.00	-	-	120.00	-
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
16.68	7.92	12.84	109.09
Са	Mg	Fe	С
23.31	4.68	0.81	1.86

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупы просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формуют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

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

Консистенция: Тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная

Вкус и запах: Тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый Тушеной рыбы с ароматом лука и соуса

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Школьные столовые

Технологическая карта № 26

ООО "Кулинар"

Наименование: Капуста тушеная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018178

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста белокочанная п/ф	228.00	228.00	228.00	262.20	262.20	262.20
Масло сливочное	8.00	8.00	8.00	9.20	9.20	9.20
морковь п/ф	5.00	5.00	5.00	5.75	5.75	5.75
лук репчатый п/ф	8.00	8.00	8.00	9.20	9.20	9.20
Мука пшеничная в.с.	2.00	2.00	2.00	2.30	2.30	2.30
Сахар-песок	6.00	6.00	6.00	6.90	6.90	6.90
соль йодированная	2.00	2.00	2.00	2.30	2.30	2.30
Лавровый лист	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Выход:	-	-	200.00	-	-	230.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.43	4.26	9.02	108.36
Са	Mg	Fe	С
144.86	25.46	0.33	25.08
в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.95	4.90	10.37	124.61
Са	Mg	Fe	С
166.59	29.28	0.38	28.84

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Школьные столовые

Технологическая карта № 7

Наименование: Щи из свежей капусты с картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19



Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста белокочанная п/ф	60.00	60.00	60.00	84.00	84.00	84.00
картофель п\ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Петрушка (зелень)	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
лук репчатый п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.40	1.40	1.40
Вода питьевая	200.00	200.00	200.00	240.00	240.00	240.00
Томатное пюре	2.50	2.50	2.50	3.00	3.00	3.00
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.23	4.82	0.83	126.38
Са	Mg	Fe	С
69.67	4.60	0.53	14.08
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.68	5.78	0.99	148.06
Са	Mg	Fe	С
83.60	9.12	1.11	20.50

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

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

горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом сметанным, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

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

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

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели (1-й вариант)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,97	7,26	8,52	119,30

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,03	0,04	0,41	35,40	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,85	59,56	12,63	0,57	1,09	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Р.А. Журавлев

Зав. производством

Школьные столовые

Технологическая карта № 52

Наименование: Огурец свежий

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №294

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Огурцы парниковые	102.04	100.00	100.00	102.04	100.00	100.00
Выход:	-	-	100.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.72	0.09	2.90	11.00
Са	Mg	Fe	С
20.00	5.00	0.50	2.00

Технология приготовления

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками

Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой

Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами

Вкус и запах: Свежих огурцов

Зав. производством _____

Калькулятор _____





ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 55

Тефтели (1-й вариант)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели (1-й вариант)», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели (1-й вариант)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф или свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	40	38
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко	12	12
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	2	2
Масса пассерованного лука	-	10
Мука пшеничная	2	2
Масса полуфабриката	-	70
Масло растительное	2	2
Масса готовых тефтелей	-	60
Масса соуса сметанного	-	50
ВЫХОД	-	110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Муку пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды и вмешивают. В

Школьные столовые

ООО "Кулинар"

Технологическая карта № 23

Наименование: Борщ с капустой и картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №14

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Свекла п/ф	60.00	60.00	60.00	84.00	84.00	84.00
Капуста белокочанная п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
картофель п\ф	20.00	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00
морковь п/ф	35.00	35.00	35.00	49.00	49.00	49.00
Петрушка (зелень)	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
лук репчатый п/ф	35.00	35.00	35.00	49.00	49.00	49.00
Томатное пюре	7.50	7.50	7.50	10.50	10.50	10.50
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Сахар-песок	2.50	2.50	2.50	3.50	3.50	3.50
Вода питьевая	200.00	200.00	200.00	240.00	240.00	240.00
Соль поваренная	2.40	2.40	2.40	2.80	2.80	2.80
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.45	6.23	4.80	168.53
Са	Mg	Fe	С
101.42	7.15	1.06	13.38
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.34	7.47	5.76	202.24
Са	Mg	Fe	С
121.70	24.20	1.63	16.06

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

утверждено
Исполнительный директор СВ

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда)



Наименование: Сок фруктовый

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта № 445

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порции(й), г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яблочный сок(персиковый, мультифрукт, апельсиновый и т.д.)	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Примечания:

Химический состав, микроэлементы и витамины на 1 порцию

Белки, г	1.00	В1, мг	0.02	Са, мг	16.00
Жиры, г	0.00	С, мг	4.00	Р, мг	18.00
Углеводы, г	18.20	А, мг	0.00	Мg, мг	10.00
Эн. ценность, ккал	76.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.40

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Из банок и пакетов соковую продукцию наливают непосредственно в стаканы. В порционных пакетах подается в упаковке. Температура подачи 14С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Соответствует виду сока
 Цвет: Соответствует виду сока
 Консистенция: Соответствует виду сока
 Вкус и запах: Соответствует виду сока

Технологическая карта

утверждаю директор
Ташакина Н.В.



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Автор-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		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	B1	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11	8,25	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

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