

Сборник
технологических карт
для ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
в возрасте с 7 до 11 лет и
с 12 лет и старше

к меню №20-ШК/3590-20/93 и
№20-ШК/3590-20/94 от 01.02.2021 г.

Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень, 2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 колонка _____

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10
Хлеб пшеничный	20	20	30	30
Выход готового изделия		20/5		30/10

Технология приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,7	3,9	7,3	71,1	20/5
2,3	7,4	14,5	134	30/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с маслом с сыром

Рецептура № 1; 3

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	11	10	16	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового изделия	20/5/10		20/5/15	

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба намазывают сливочное масло и укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	7,9	112,4	20/5/10
6,1	7,8	7,9	126	20/5/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Овощи натуральные (помидоры)**

Рецептура № 106 колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	71	60	118	100
или Помидоры свежие парниковые	61	60	102	100
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами свежие помидоры нарезают дольками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка помидор аккуратная**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидор**Запах:** Свежих помидор**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	0,1	2,7	14,3	60
1,1	0,1	3,8	20,5	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Овощи свежие (огурцы)

Рецептура № 70 колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	63	60	105	100
или Огурцы свежие парниковые	61	60	102	100
Выход готового блюда		60		100

Технология приготовления

Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка огурцов аккуратная

Цвет: Зеленый

Вкус: Свежих огурцов

Запах: Свежих огурцов

Консистенция: Хрустящая, упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,1	1,3	7,9	60
0,7	0,1	1,9	11,3	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из белокочанной капусты с морковью

Рецептура № 4

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	84	67	105	84
Лимонная кислота	0,10	0,10	0,12	0,12
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5	6	6
Сахар	3	3	4	4
Морковь	10	8	12,5	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		80		100

*в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей

Технология приготовления

Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, обминают до мягкой консистенции. Морковь шинкуют. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают. *Раствор лимонной кислоты*: в охлажденную кипяченую воду добавляют лимонную кислоту, размешивают до полного растворения. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Соответствует входящему составу продуктов

Вкус: Свежих овощей, кисло-сладкий

Запах: Свойственный овощам входящим в состав салата

Консистенция: Овощей - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	4,1	7,7	72,7	80
1,6	5,1	9,6	90,7	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком**Рецептура № 4/1 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	76	61	96	77
Горошек зеленый консервированный	25	16	31	20
Лимонная кислота	0,08	0,08	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	4	4	5	5
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		80		100

*капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат

Технология приготовления

У капусты белокочанной удаляют 3-4 наружных листа и кочерыгу, промывают проточной водой не менее 5 мин. Обработанную свежую белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x1,5 мм), посыпают солью и перемешивают. Горошек зеленый консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, горошек охлаждают. Капусту смешивают с зеленым горошком. Перед подачей заправляют раствором лимонной кислоты и маслом растительным. Раствор лимонной кислоты: в охлажденную кипяченую воду добавляют лимонную кислоту, размешивают до полного растворения. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста нарезана тонкой соломкой, с вкраплениями зеленого горошка. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Белый с зелеными вкраплениями консервированного горошка

Вкус: Умеренно солёный

Запах: Овощей с ароматом масла растительного

Консистенция: Капуста - хрустящая, не жёсткая, сочная, горошек - мягкий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	4,0	2,9	52,4	80
1,5	5,0	4,7	69,8	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат картофельный с огурцами

Рецептура № 66

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	68	51	85	64
Масса отварного картофеля		48		60
Морковь	15	12	20	16
Масса отварной моркови		10		14
Лук репчатый*	10,7	9	14,3	12
или Лук зеленый	11	9	15	12
Огурцы консервированные	18	10	22	12
или Огурцы свежие грунтовые	10,5	10	12,6	12
или Огурцы свежие парниковые	10,2	10	12,2	12
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		80		100

* лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

Технология приготовления

Подготовленные картофель и морковь варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, очищают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Консервированные или свежие огурцы нарезают ломтиками или мелкими кубиками, лук репчатый или зеленый мелко шинкуют. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Пестрый

Вкус: Характерный овощам с маслом растительным

Запах: Свойственный овощам с маслом растительным

Консистенция: Вареных картофеля и моркови - мягкая; огурцов - хрустящая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,4	4,0	7,4	71,0	80
1,6	5,0	8,4	85,0	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	27	20	33	25
Масса отварного картофеля		18		23
Свекла	19	15	23	18
Масса отварной свеклы		13		16
Морковь	14	11	15	12
Масса отварной моркови		9		10
Огурцы солёные	46	25	58	32
Лук репчатый	14	12	18	15
или Лук зеленый	15	12	19	15
Масло растительное	4	4	5	5
Выход готового блюда		80		100

* - лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зелень свежую

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Лук репчатый (предварительно бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных овощей с ароматом растительного масла

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	4,0	11,9	88,4	80
1,5	5,0	14,9	110,5	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Борщ с капустой и картофелем, со сметаной

Рецептура № 110

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Свекла	50	40		
Капуста белокочанная свежая	25	20		
или Квашеная капуста	21	15		
Картофель	27	20		
Морковь	16	13		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Томатное пюре	6	6		
Вода питьевая	200	200		
Сахар	0,5	0,5		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/5			

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. **При использовании квашеной капусты:** квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют масло сливочное (10-15%), воду (20-25% от массы капусты) и тушат, периодически помешивая.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща - овощи сохранившие форму нарезки; на поверхности блески жира, сметана

Цвет: Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Насыщенный овощной

Консистенция: Свеклы, овощей,- мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,3	4,9	16,7	120,1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной

Рецептура № 132

колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	29	26		
Масса отварной мякоти без кожи		10		
Картофель	69	52		
Крупа перловая или пшеничная или рисовая	5	5		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	6	5		
Огурцы солёные	27	15		
Масло сливочное	5	5		
Вода питьевая	190	190		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/10/5			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Обработанные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Солёные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом птицы. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности кусочки мяса птицы, блестки жира и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Куриного бульона, овощей

Консистенция: Овощей, мяса птицы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,2	5,9	15,4	143,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп из овощей с курицей, со сметаной

Рецептура №

135

колонка

По сборнику рецептов **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	29	26		
Масса отварной мякоти без кожи		10		
Картофель	67	50		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Горошек зеленый консервированный	28	18		
Масло сливочное	5	5		
Вода питьевая	190	190		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда		250/10/5		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют **на мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Подготовленные, нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящую воду кладут картофель и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенные овощи, горошек консервированный, соль. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом птицы. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - картофель и овощи нарезаны согласно технологии. На поверхности, мясо птицы и сметана

Цвет: Бульона светло - серый, прозрачный

Вкус: Куриного бульона и отварных овощей, умеренно соленый

Запах: Куриного бульона и отварных овощей с ароматом сметаны

Консистенция: Птицы, картофеля и овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,9	6,3	16,0	144,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с рыбой

Рецептура № 150

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Горбуша потрошенная с головой	54	36	
или Горбуша неразделанная	66	36	
или Минтай потрошенный обезглавленный	50	37	
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36	
Масса отварной рыбы		30	
Картофель	150	113	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	175	175	
Выход готового блюда		250/30	

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе рыбы с кожей без костей (минтай) или филе рыбы без кожи и костей (горбуша)** и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Подготовленные овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь и лук репчатый - соломкой или мелким кубиком. Подготовленные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности 7-10 минут. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, лук сохранили форму нарезки. В плотной части супа порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Рыбного бульона, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,7	6,3	19,1	155,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Суп с крупой, с курицей

Рецептура № 138

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	29	26		
Масса отварной мякоти без кожи		10		
Крупа кукурузная, или пшено, или овсяные хлопья "Геркулес"	5	5		
Картофель	67	50		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	180	180		
Выход готового блюда	250/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют **на мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. В кипящий бульон кладут подготовленные крупу, картофель, затем припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль Суп отпускают с отварным мясом птицы. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира и кусочки мяса птицы

Цвет: Бульона - прозрачный; овощей, крупы - натуральный

Вкус: Умеренно солёный, куриного бульона в сочетании с овощами и крупой

Запах: Куриного бульона, овощей и вареной крупы (слегка мучнистый)

Консистенция: Овощей, мяса птицы - мягкая, крупа хорошо разварившаяся. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,5	6,4	20,1	164,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп с макаронными изделиями с курицей

Рецептура № 147

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	29	26	
Масса отварной птицы (мякоть без кожи)		10	
Картофель	100	75	
Макаронные изделия	10	10	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	175	175	
Выход готового блюда		250/10	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи и костей** и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. В кипящий бульон кладут картофель, припущенные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят 10-15 мин суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон кладут картофель, овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; макаронные изделия не разварившиеся; на поверхности блески жира, кусочки птицы

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Умеренно соленый, куриного бульона в сочетании с овощами макаронными изделиями

Запах: Куриного бульона, овощей и варёных макаронных изделий

Консистенция: Овощи и птица - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, но упругие. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Щи из свежей капусты с картофелем, с курицей, со сметаной**Рецептура № 124 **колонка**По сборнику рецептов **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории	29	26		
Масса отварной мякоти без кожи		10		
Капуста белокочанная	63	50		
Картофель	40	30		
Морковь	16	13		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	200	200		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/10/5			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Обработанные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют соль. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Щи отпускают с кусочками отварной курицы. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности кусочки курицы, блестки жира и сметана

Цвет: Бульона - светло-серый; овощей - натуральный

Консистенция: Капусты упругая, картофеля и овощей мягкая; курицы - мягкая

Вкус: Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: Куриного бульона, насыщенный овощной

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,8	6,5	12,0	129,7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Суп-лапша домашняя на курином бульоне**

Рецептура № 148

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Мука пшеничная	17,5	17,5		
Мука на подпыл	1,2	1,2		
Яйца	5	5		
Вода питьевая	3,5	3,5		
Соль	0,5	0,5		
Масса лапши домашней		20		
или Лапша промышленного производства	20	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	240	240		
Выход готового блюда		250		

Технология приготовления

Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовления домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блески жира

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Куриного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Куриного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Суп-харчо с мясом

Рецептура № 154

колонка

По сборнику рецептур **блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина полуфабрикат	19	16		
или Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	16	16		
Крупа рисовая	17,5	17,5		
Лук репчатый	24	20		
Масло сливочное	5	5		
Томатное пюре	15	15		
Бульон	250	250		
Чеснок	1,9	1,5		
Хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3		
Выход готового блюда	250/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленный репчатый лук мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 20-30 мин, добавляют припущенный лук с томатным пюре, продолжают варить до готовности. В конце варки добавляют чеснок, растертый с солью, хмели-сунели. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Крупа хорошо сварена, лук сохранил форму нарезки; на поверхности кусочки отварного мяса и зелень

Цвет: Бульона - полупрозрачный; жира - оранжевый

Вкус: Отваренного риса в бульоне с припущенным луком

Запах: Мясных экстрактивных веществ в сочетании с отварной крупой и легким ароматом чеснока

Консистенция: Лук - мягкий; крупа - целая, мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Уха ростовская

Рецептура № 119

колонка

По технологической инструкции

по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горбуша потрошенная с головой	54	36		
или Горбуша неразделанная	66	36		
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	42	36		
или Минтай потрошенный обезглавленный	50	37		
Масса отварной рыбы		30		
Картофель	133	100		
Лук репчатый	14	12		
Помидоры свежие грунтовые	25	21		
или Помидоры свежие парниковые	21,4	21		
или Томатное пюре	10	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	275	275		
Выход готового блюда		250/30		

Технология приготовления

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при слабом кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное **филе рыбы с кожей без костей (минтай) или филе рыбы без кожи и костей (горбуша)**, затем помидоры, нарезанные дольками или припущенное томатное пюре, соль. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В плотной части ухи порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира и кусочки рыбы

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Вареной рыбы в сочетании с луком, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая

Рецептура № 311

колонка _____

По сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Хлопья овсяные "Геркулес"	25	25		
Молоко питьевое	182	182		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают подготовленные овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении 10-15 минут до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый с сероватым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,50	7,70	26,00	203,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Каша манная жидкая с маслом**

Рецептура № 311 _____ колонка _____

По сборнику рецептур _____
блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа манная	20	20		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масса каши	200			
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда	200/5			

Технология приготовления

В кипящее молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут до готовности. При подаче готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса**Цвет:** Белый или светло-кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши манной в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	7,1	28,0	196,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша пшенная жидкая с маслом

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшено	25	25		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз в холодной, затем теплой воде пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. Крупу засыпают в горячее молоко, добавляют сахар, соль и варят кашу в течение 15-20 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Желтоватый

Вкус: В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Пшенной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,8	6,9	28,0	193,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша рисовая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	30	30		
Молоко питьевое	190	190		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранный и промытый рис, соль, сахар и варят в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся**Цвет:** Белый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6,40	7,20	27,00	198,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда Яйцо вареное

Рецептура № 300 колонка _____

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия	1 шт.			

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,6	0,3	63

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Суфле " Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным**

Рецептура № 19/5

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печенье сахарное	36	36	40	40
Творог	136	134	151	149
Мука пшеничная	15	15	17	17
Яйца	18	18	20	20
Сахар	9	9	10	10
Сметана	14	14	15	15
Сухари пшеничные	9	9	10	10
Масло сливочное для смазки листа		4		5
Масса готового суфле		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20	20	20	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

Творог протирают с мукой пшеничной, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу, добавляют 60% от нормы сметаны. Печенье измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают оставшейся сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Чизкейк запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Пудинг творожный запеченный с молоком сгущенным**

Рецептура № 362 колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	143	141	158	156
Крупа манная	11	11	12	12
или Мука пшеничная	13	13	14	14
Яйцо	8	8	9	9
Сахар	15	15	16	16
Изюм	18,5	18	20,5	20
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	5	5	6	6
Сухари	5	5	6	6
Сметана	5	5	6	6
Масло сливочное для смазки листа		3,5	4	4,0
Масса готового пудинга		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

В горячей воде (14-28 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу (или просеянную пшеничную муку), размягченное сливочное масло, соль, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая сверху вниз, вводят в массу, выкладывают в противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями, слоем 3-4 см. Поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового, с вкраплениями изюма

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запеченного творога с ароматом ванилина

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Печень говяжья по - строгановски

Рецептура № 431

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	137	114	114	85
Масло растительное	6	6	5	5
Масса готовой печени		75		60
Соус сметанный:		50		40
Мука пшеничная	3	3	2,5	2,5
Вода питьевая	35	35	30	30
Сметана	15	15	12,5	12,5
Выход готового блюда		120		100

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков говяжью печень нарезают брусочками, посыпают солью, прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу, затем заливают сметанным соусом и тушат 5-7 мин. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут, соус процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, залита сметанным соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Печени - в меру солёный; соуса - сметанный

Запах: Печени с соусом сметанным

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
14,3	12,9	4,4	190,9	120
11,9	10,9	3,7	160,5	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки, шницели из говядины

Рецептура № 451

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	101	74	91	67
или Говядина полуфабрикат	87	74	79	67
или Фарш промышленного производства	74	74	67	67
Хлеб пшеничный	18	18	16	16
Яйцо	5	5	4,5	4,5
Молоко питьевое	14	14	13	13
Лук репчатый	6	5	5,4	4,5
Сухари пшеничные	6	6	5,5	5,5
Масса полуфабриката		120		109
Масло растительное для смазки листа		2	2	2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком репчатым, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют яйца, соль и хорошо вымешивают. Из котлетной массы формируют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см (биточки), плоскооальной формы толщиной 1 см (шницели). Изделия панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой
- Цвет:** Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок
- Вкус:** Запеченного мяса, умеренно солёный
- Запах:** Запеченного мяса, запанированного в сухарях
- Консистенция:** Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,1	14,2	17,0	236,2	100
8,1	11,8	14,3	195,8	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлета рыбная запеченная

Рецептура № 388

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	112	83	101	75
или Горбуша потрошенная с головой	125	83	113	75
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	96	83	87	75
Хлеб пшеничный	15	15	14	14
Вода питьевая	13	13	12	12
Лук репчатый	4	3	3	2,5
Яйца	4	4	3,5	3,5
Сухари пшеничные	5	5	4,5	4,5
Масса полуфабриката		121		110
Масло растительное для смазки листа		2		2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай)** или **филе без кожи и костей (горбуша)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в воде пшеничным хлебом и луком репчатым. В котлетную массу добавляют яйцо, соль, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный

Запах: Запеченного рыбного блюда, без постороннего

Консистенция: Сочная, рыхлая, однородная

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Плов из мяса

Рецептура № 370

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	107	79
или Говядина полуфабрикат	93	79	93	79
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79	79	79
или Свинина мясная	87	74	87	74
Масса тушеного мяса		50		50
Масло растительное	12	12	8	8
Крупа рисовая	70	70	50	50
Лук репчатый	19	16	14	12
Морковь	25	20	15	12
Томатное пюре	10	10	8	8
Масса гарнира		200		150
Выход готового блюда		250		200

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают полукольцами, морковь - соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. Затем в мясо кладут припущенные с томатным пюре морковь и лук, добавляют соль, воду, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1). Мясо и овощи тушат при слабом кипении 5-10 минут, всыпают ровным слоем по всей поверхности перебранный промытый рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре

Цвет: Мяса - светло-коричневый, риса - красноватый

Вкус: Характерный тушеному мясу с овощами и рисом, без постороннего

Запах: Тушеного мяса с овощами и рисом, без подгорелости

Консистенция: Мяса и риса - мягкая; плова - рассыпчатая, сочная

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	167	149	151	135
или Грудка куриная промышленного производства	157	149	142	135
или Бедро куриное промышленного производства	157	149	142	135
Томатное пюре	5	5	4	4
Чеснок	0,6	0,5	0,5	0,4
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Подготовленное бедро или грудку куриную нарубают на порции. Порционные кусочки солят, смазывают томатным пюре, чесноком и укладывают на противень или сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-160°C. Кусочки запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая до образования румяной корочки на поверхности. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные порционные кусочки птицы, с запеченной корочкой, политы соком

Цвет: Птицы - золотистый

Вкус: Запеченной птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченной птицы, приятный

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	15,1	0,7	203,5	100
14,6	13,6	0,6	183,2	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Рыба запеченная со сметаной и сыром

Рецептура № 341

колонка _____

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	170	119	153	107
или Горбуша неразделанная	205	119	184	107
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	138	119	124	107
или Минтай потрошенный обезглавленный	153	113	136	101
Мука пшеничная	5	5	4	4
Сметана	10	10	10	10
Сыр	6	5	6	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей**, нарезают на порционные куски, солят, панируют в муке и укладывают на противни, смазанные маслом растительным. Поверхность изделий смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин до образования румяной корочки. За 5-7 мин. до готовности порционные кусочки посыпают тертым сыром. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные кусочки рыбы с равномерной запеченной сырной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Характерный для запеченной рыбы в сочетании со сметаной и сыром, умеренно соленый

Запах: Запеченной рыбы с ароматом сметаны и сыра

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) (говядина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
23,8	18,8	5,1	284,8	100
21,4	14,5	4,3	233,3	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Мясо, тушеное с капустой

Рецептура № 365

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	107	79
или Говядина полуфабрикат	93	79	93	79
или Свинина мясная	87	74	87	74
Масса отварного мяса		50		50
Капуста тушеная		200		150
Капуста белокочанная свежая	275	220	206	165
Масло растительное	12	12	10	10
Морковь	25	20	19	15
Лук репчатый	17	14	12	10
Томатное пюре	7	7	5	5
Мука пшеничная	5	5	4	4
Сахар	4	4	3	3
Выход готового блюда		250		200

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин. до окончания варки добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, нарезают по 2 кусочка на порцию, складывают в посуду, добавляют капусту тушеную и тушат до готовности. **Приготовление капусты тушеной:** Капусту белокочанную свежую шинкованную кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе капусты), припущенное в небольшом количестве воды с добавлением масла томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании 15 -20 мин. Затем добавляют припущенные в небольшом количестве воды с добавлением масла нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, солью, сахаром и вновь доводят до кипения. Отпускают мясо вместе с соусом и овощами. Температура подачи 65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Фрикасе из птицы

Рецептура № 493

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное промышленного производства	123	117	108	102
или Филе индейки промышленного производства	115	109	100	95
Зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	4	4
Масса тушеной птицы		80		70
Лук репчатый	24	20	24	20
Сметана	20	20	20	20
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Подготовленное филе птицы (или индейки) нарезают брусочками. Очищенный лук нарезают мелким кубиком. Сливочное масло растапливают в сотейнике, добавляют в него хмели сунели, подготовленный репчатый лук и прогревают при медленном нагреве. Затем добавляют филе птицы (или индейки) и тушат при закрытой крышке до полуготовности в течение 20 -25 минут. Затем вводят сметану и тщательно перемешивают, чтобы кусочки птицы (индейки) пропитались сметанной заливкой, добавляют соль и продолжают тушение в течение 5-7 минут до готовности. Температура подачи 65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Филе птицы (или индейки) тушено в сметане с луком и специями

Цвет: Кремовый

Вкус: Тушеной птицы (или индейки), умеренно солёный, нежный

Запах: Тушеной птицы (или индейки), сливочный в сочетании с пряным ароматом специй

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
18,5	18,7	0,7	245,1	100
14,5	14,8	0,6	193,6	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Гречка по - купечески с мясом**Рецептура № 4/8 **колонка**

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	86	63
или Говядина полуфабрикат	93	79	74	63
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79	63	63
Масло растительное	2	2	2	2
Масса тушеного мяса		50		40
Лук репчатый	14	12	12	10
Морковь	31	25	25	20
Крупа гречневая	48	48	38	38
Вода питьевая	150	150	120	120
Масло сливочное	10	10	8	8
Масса готовой каши с овощами		200		160
Выход готового блюда		250		200

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. массой 20-30 г на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло и тушат 25-30 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают кубиками, морковь - натирают на терке и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. Затем в мясо кладут припущенные овощи, заливают горячей кипяченной водой по норме и засыпают подготовленную крупу гречневую, солят по вкусу, добавляют масло сливочное, перемешивают и закрывают крышкой. Доводят до готовности при слабом кипении в течение 30-35 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с гречкой и овощами. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками, зёрна крупы частично разварены, не разделяются

Цвет: Мяса - серый, крупы гречневой - коричневый, овощей - близкий к натуральному

Вкус: Тушеного мяса в сочетании с луком, морковью и кашей гречневой, насыщенный

Запах: Каши гречневой с ароматом овощей и мяса

Консистенция: Блюда -вязкая, сочная, мяса мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,3	16,4	37,7	359,6	250
11,8	13,5	32,5	298,7	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки рыбные

Рецептура № 345

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

блюдо и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша потрошенная с головой	120	80	108	72
или Филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури	93	80	84	72
или Минтай потрошённый обезглавленный	108	80	97	72
Хлеб пшеничный	19	19	17	17
Молоко питьевое	14	14	13	13
Масло сливочное	2	2	1,8	1,8
Яйца	6	6	5	5
Сухари пшеничные	5	5	4,5	4,5
Масса полуфабриката		124		111
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша)** или **филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	12,9	14,4	235,7	100
14,0	11,6	13,0	212,4	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Жаркое по-домашнему

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	107	79
или Говядина полуфабрикат	93	79	93	79
или Говядина гуляш-полуфабрикат	79	79	79	79
или Свинина мясная	87	74	87	74
Масса тушёного мяса		50		50
Масло растительное	12	12	10	10
Картофель	219	165	166	125
Морковь	31	25	25	20
Лук репчатый	24	20	18	15
Масса готовых овощей		200		150
Выход готового блюда		250		200

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 мин. Очищенные лук репчатый, морковь и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый; овощей - свойственный тушеным овощам

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная; овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,7	17,9	32,3	352,9	250
14,7	15,3	26,5	302,5	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Каша гречневая вязкая отварная

Рецептура № 510

колонка _____

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	38	38	45	45
Вода питьевая	120	120	144	144
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

Цвет: От светло-коричневого до коричневого

Вкус: Каши гречневой в сочетании с маслом сливочным

Запах: Каши гречневой с ароматом масла сливочного

Консистенция: Вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,7	4,5	24,3	148,6	150
2,0	5,4	29,2	173,4	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Пюре картофельное

Рецептура № 520

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	170	128	205	154
Молоко питьевое	24	24	29	29
Масло сливочное	5	5	7	7
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

Цвет: От светло-кремового до кремового или белый

Вкус: Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

Запах: Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

Консистенция: Густая, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,3	4,4	23,5	146,6	150
3,9	5,9	26,7	175,5	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные

Рецептура № 516

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	53	53	64	64
Вода питьевая	318	318	384	384
Масло сливочное	3,5	3,5	4	4
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Цвет: От светло до светло-кремового

Вкус: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Запах: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Консистенция: Мягкая, но упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,2	2,8	34,3	175,2	150
3,8	3,4	41,1	210,2	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рагу из овощей

Рецептура № 224

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	144	108	173	130
Морковь	25	20	30	24
Лук репчатый	15	13	18	15
Масло растительное	8	8	10	10
Для соуса		50		60
Мука пшеничная	1,7	1,7	2	2
Сахар	1,3	1,3	1,5	1,5
Томатное пюре	8	8	10	10
Морковь	5	4	6	5
Лук репчатый	5	4	6	5
Вода питьевая	53	53	63	63
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Обработанные, нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. **Для соуса:** подсушенную без изменения цвета муку, размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, соединяют с припущенными морковью, луком, томатным пюре, заправляют солью и сахаром. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

Цвет: Близкий свежим овощам, соуса - тёмно-красный

Вкус: Умеренно солёный, со сладковатым привкусом моркови

Запах: Овощей, соуса

Консистенция: Овощи - плотные, сочные

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	8,9	19,2	174,8	150
5,2	11,3	23,0	214,5	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рис припущенный

Рецептура № 512

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	53	53	63	63
Вода питьевая	110	110	133	133
Масло сливочное	4	4	5	5
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Гарнир варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Крупинки хорошо набухшие, не деформированные

Цвет: Белый

Вкус: Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным

Запах: Риса припущенного с ароматом масла сливочного

Консистенция: Мягкая, зернистая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,7	3,6	29,7	166,0	150
4,4	4,3	35,0	196,6	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Капуста тушёная

Рецептура № 534

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	215	172	258	206
Масло растительное	4	4	5	5
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	8	7	10	8
Томатное пюре	3	3	4	4
Мука пшеничная	2,5	2,5	3	3
Сахар	3	3	4	4
Выход готового блюда		150		180

Технология приготовления

Обработанную, нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растительное масло, припущенное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, разведенной в небольшом количестве воды, солью, сахаром и тушат до готовности. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки

Цвет: Светло-коричневый

Вкус: Кисло - сладкий

Запах: Тушёной капусты с ароматом томата, овощей

Консистенция: Мягкая, сочная, у капусты допускается упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,1	3,9	12,4	97,1	150
3,7	4,7	14,9	116,7	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Какао с молоком

Рецептура № 642

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Какао-порошок	5	5		
Молоко питьевое	130	130		
Сахар	15	15		
Вода питьевая	75	75		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,4	3,2	21,2	127,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 690

колонка

По сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др.	4	4		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,5	14,8	90,9	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья , г на			
	на 1 порцию			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	200	200		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствие с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,0	34,0	138,0
0,4	0,0	22,0	89,6
0,2	0,0	11,0	44,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Напиток из плодов шиповника**

Рецептура № 705 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Плоды шиповника сушёные	25	25		
Сахар	10	10		
Вода питьевая	205	205		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 мин, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Напиток процеживают, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Напиток прозрачный**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком**Вкус:** Приятный, кисловато - сладкий**Запах:** Варёных ягод шиповника**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	0,0	22,2	89,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Компот из ягод**

Рецептура № 511 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Вишня свежемороженая	21	20	
или Смородина свежемороженая	21	20	
или Клюква свежемороженая	21	20	
Вода питьевая	165	165	
Сахар	20	20	
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления

Замороженные ягоды оттаивают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод**Цвет:** Красноватый**Вкус:** Кисло-сладкий**Запах:** Варёных ягод**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,5	0,2	28,1	116,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Чай "Витаминный"

Рецептура № 493

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	10	10	10	10
Шиповник	15	15	15	15
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут. Готовый отвар шиповника процеживают. Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды и отваром шиповника, затем добавляют сахар, доводят до кипения. Кипятить повторно готовый чай с шиповником или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок напиток налит в стакан**Цвет:** Коричневый с красноватым оттенком**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром в сочетании с легкой кислинкой шиповника**Аромат:** Свежезаваренного чая с ароматом шиповника**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,1	19,8	82,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	15,0	60,8	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с молоком

Рецептура № 630

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	10	10	10	10
Молоко питьевое	100	100	100	100
Вода питьевая	50	50	50	50
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока**Запах:** Аромат чая, смягченный добавленным молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,8	2,5	15,1	94,1	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции

по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	100	100		
Фрукты в ассортименте	130	130		
Фрукты в ассортименте	150	150		

Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,2	5,7	25	100
0,4	0,0	14,4	59,2	100
0,6	0,5	19,9	86,5	130
0,2	0,3	8,6	37,9	150
0,6	0,0	21,6	88,8	150