

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование блюда: **Каша жидкая молочная из манной крупы**

Номер рецептуры: 181 сб. 2015г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Крупа манная	31	31	310	0,310
молоко	100	100	1000	1,000
вода	75	75	750	0,750
сахар	6	6	60	0,06
Масса каша	-	200		
Масло сливочное	10	10	100	0,100
сахар	10	10	100	0,100
Выход : с маслом и сахаром 1/220 с маслом или сахаром 1/210				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,35
Жиры (г):	8,96
Углеводы (г):	28,32
Эн. ценность (ккал):	219,31

Ca (мг):	33,93
Mg (мг):	22,04
Fe (мг):	0,57
C (мг):	1,38

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

В кипящую жидкость , добавляют соль , сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом или с сахаром , или с маслом.

Внешний вид : зерна крупы полностью разваренные, утратили форму.

Консистенция : жидкая , на тарелке расплывается , но ложка положенная выпуклой стороной на поверхность каши не тонет.

Цвет : белый или светло-кремовый.

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

Запах : манной каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

():

Номер рецептуры: 110 сб. 2004 г. . Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.(под.общей ред. В.Т. Лапшиной)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Свекла свежая	50	40	400	0,400
Капуста свежая или квашенная	25	20	200	0,200
Картофель /25% отх./	22	15	150	0,150
Морковь + петрушка	27	20	200	0,200
Морковь + петрушка	16	13	130	0,130
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Томат паста	3	3	30	0,030
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Сахар	3	3	30	0,030
Кислота лимонная	0,12	0,12	1	0,001
Вода		200	2000	2,00
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	4,08
Углеводы (г):	8,24
Эн. ценность (ккал):	74,4

Ca (мг):	34,3
Mg (мг):	17,86
Fe (мг):	0,96
C (мг):	3,36

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную вареную свеклу и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушенном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Можно заправить пассированной мукой /2 г. муки на 200 г. Борщи отпускают с прокипяченной сметаной.

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов
 Номер рецептуры: 349
 Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	100	250 ¹
Сахар-песок	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	1000	1000
<i>Выход</i>	—	1000

¹ Масса фруктов отварных.

Технология приготовления

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

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,3	0,9	160,05	664

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
творог	47	46
крупа манная	3	3
или мука пшеничная	4	4
сахар	4	4
яйца	1/20 шт.	2
масло сливочное	2	2
сухари	2	2
сметана	2	2
Масса готовой запеканки	—	50
Соус №№ 334, 335, 336, 337	—	30
или молоко сгущенное	20	20
или йогурт	30	30
Выход: с соусом и йогуртом	—	80
с молоком сгущенным	—	70

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3–4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20–30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,93	7,8	19,6	189

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник домашний

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель /25% отк./	100	75	750	0,750
Капуста свежая	25	20	200	0,200
Морковь	13	10	100	0,100
Лук репчатый	12	10	50	0,050
Огурцы соленые	17	15	150	0,150
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода или бульон	180	180	1800	1,800
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,09
Жиры (г):	5,09
Углеводы (г):	12,69
Эн. ценность (ккал):	114,5

Ca (мг):	19,75
Mg (мг):	59,35
Fe (мг):	2,37
C (мг):	17,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками а через 5-7 мин. добавляют пассированные морковь и лук и припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

	БРУТТО	НЕТТО
Свекла свежая	96	75 ¹
или морковь	94	75 ¹
Лук репчатый	21	18
Томатное пюре	28	28
Масло растительное	8	8
Лимонная кислота	0,45	0,45
Сахар	1,2	1,2
Выход:	-	100

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 50–100 г на порцию.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,36	0,2	22,88	185,3



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы или кролика

Номер рецептуры: 492

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

	БРУТТО	НЕТТО
Курица	107	73
или шыленок	105	73
или бройлер-шыленок	96	69
или индейка	94	69
или кролик	70	67
Масло топленое	8	8
Лук репчатый	9	8
Морковь	10	8
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушеной птицы или кролика	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход:	-	150

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
22,46	7,76	27,34	227,0



ПРИНЯТО

ПРИЗНАНО
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из моркови с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из моркови с яблоками и курагой», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из моркови с яблоками и курагой», 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
Морковь (до 1 января)	62,5	50
или морковь (с 1 января)	66,7	50
Яблоки свежие	14,3	10
Курага	6	11 ¹
Сахар	8	8
Масло растительное	2,5	2,5
Выход	-	60

¹ масса проваренной кураги

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Сырую очищенную свеклу нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Запах: моркови, яблок и кураги.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из моркови с яблоками и курагой» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,70	1,30	16,50	84,50

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,08	1,90	0,00	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,40	63,40	44,30	0,99	0,28	0,00



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель и овощи, тушенные в соусе
 Номер рецептуры: 142
 Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2017.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
картофель	154	115
морковь	7	5
лук репчатый	6	5
масло растительное	7	7
лавровый лист	0,01	0,01
Соус № 330	—	25
Выход	—	125

Технология приготовления

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Требования к качеству

- Внешний вид:** овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.
- Консистенция:** мягкая, в меру плотная.
- Цвет:** светло-коричневый.
- Вкус:** умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

УТВЕРЖДАЮ

Удир. технол. центра
М.П. Могильного
 (Ф.И.О., дата)



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо духовое (с картофелем и овощами)

Номер рецептуры: 258

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Мясо духовое (с картофелем и овощами)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо духовое (с картофелем и овощами)», вырабатываемое и реализуемое

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо духовое (с картофелем и овощами)», 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 (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к п/ф	83,2	79
или свинина (лопаточная и шейная часть) охлажденная, бескостная, к\к п/ф	83,2	79
или баранина (лопаточная часть) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф	83,2	79
Масло растительное	6	6
Картофель (с 1 марта)	166,7	100
или картофель (до 1 сентября)	125	100
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	133,3	100
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	143	100
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	153,8	100
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10

Лук репчатый	7,1	6
ВЫХОД	-	173

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо нарезают поперек волокон кубиками массой 30-40 г. Обжаренные куски говядины тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают без изменения цвета по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

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

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

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

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо духовое» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 173 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,30	18,17	15,33	290,05

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,10	0,14	5,35	0,00	0,50

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,11	213,44	42,09	3,60	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ
 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кофейный напиток на молоке

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток кофейный», вырабатываемый и реализуемый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Напиток кофейный», 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
Кофейный напиток	2	2
Сахар	10	10
Вода	120	120
Молоко	100	100
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток кофейный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,90	2,50	14,70	92,90

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,21	0,12	0,00	40,48	0,51

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,08	213,44	142,49	4,83	1,10	0,00

Вид	Масса	Объем
Молоко	100	100
Вода	120	120
Сахар	10	10
Кофейный напиток	2	2
Итого	230	230



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с лимоном

Номер рецептуры: 378

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

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50	50
Сахар	10	10
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

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

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ
И ХРАНЕНИЮ**

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с лимоном» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,13	0,02	15,20	61, 50



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 304

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

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	360	360
Масло сливочное	45	45
<i>Выход</i>	—	1000

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
24,66	39,33	244,5	1398



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое –по домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN

259. Жаркое по-домашнему

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Картофель	133	100
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	6	6
Масса тушеного мяса	–	50
Масса готовых овощей	–	125
Выход	–	175

Технология приготовления

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5–10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству

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

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30,1	23,78	16,57	295

УТВЕРЖДАЮ
Маслов И.О.
И.О. Маслов
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с, ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	25	25
Вода	600	600
Сахар	100	100
Молоко	500	500
<i>Выход</i>	—	1000

Технология приготовления

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,9	13,4	141,7	759,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
1,05	0,6	0,00	202,4	2,55

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,08	213,44	142,49	4,83	1,10	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Александр Александрович
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование блюда: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 382 сб. 2015 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тугельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Какао-порошок	20	20	40	0,040
Молоко	500	500	1000	1,000
Вода	550	550	1100	1,100
Сахар-песок	100	100	20	0,200
Выход:	1000		1/200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,9
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	32,5
Эн. ценность (ккал):	190

Ca (мг):	761,1
Mg (мг):	106,7
Fe (мг):	2,39
C (мг):	7,94

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

Консистенция : жидкая.

Цвет : светло-шоколадный .

Вкус : сладкий , с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

УТВЕРЖДАЮ

Нар. ч. О. Серг. В. С. Тютельяна
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: «382 сб. 2015 г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А. Тютельяна)»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Какао-порошок	20	20	40	0,040
Молоко	500	500	1000	1,000
Вода	550	550	1100	1,100
Сахар-песок	100	100	20	0,200
Выход:	1000		1/200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,9
Жиры (г):	5,0
Углеводы (г):	32,5
Эн.ценность (ккал):	190

Ca (мг):	761,1
Mg (мг):	106,1
Fe (мг):	2,39
C (мг):	7,94

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл.) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

Консистенция : жидкая.

Цвет : светло-шоколадный .

Вкус : сладкий , с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.



УТВЕРЖДАЮ

Мар. у. р. И. И. Н. Е. Лавров
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из сока плодового натурального

Номер рецептуры: 358

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок плодовый или ягодный натуральный	300	300
Сахар-песок	120	120
Крахмал картофельный	50	50
Вода	700	700
<i>Выход</i>	—	1000

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сока плодового или ягодного.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,5	0	172,6	696

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,1	12,0	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
112,3	92,5	36,3	0,95	0,05	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Нар. ч. Д. А. А. Е. Иванова
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг
	Брутто	Нетто	Нетто
Чай – заварка № 684, мл.		50	
Вода		150	
Сахар		15	
Лимон	8	7	
Выход:	200/15/7		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,13
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	15,2
Эн. ценность (ккал):	62

Ca (мг):	14,2
Mg (мг):	2,4
Fe (мг):	0,36
C (мг):	2,83

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

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

Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают на розетке. Допускается класть сахар в стакан с заваркой, лимон непосредственно перед отпуском.

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

Консистенция : жидкая.

Цвет : золотисто-коричневый.

Вкус : сладкий , с привкусом лимона.

Запах : свойственный чаю и лимону.

Нар. у.р. Нар. у.р. Нар. у.р.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапиной, 2004 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Вода	150	150
Выход	-	200/15

Технология приготовления

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

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,20	0,00	15,00	58,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,00	0,00	0,03	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,10	2,80	1,40	0,28	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Вен. Г. В. Сер. И. С. Мухом.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник по-ленинградски с перловой крупой

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель /25% отх./	100	75	750	0,750
Морковь	13	10	100	0,100
Лук репчатый	6	5	50	0,050
Крупа перловая или рисовая или пшеничная	5	5	50	0,050
Огурцы соленые	17	15	150	0,150
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода или бульон		190	1900	1,900
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,54
Жиры (г):	4,59
Углеводы (г):	17
Эн. ценность (ккал):	120,8

Ca (мг):	20,1
Mg (мг):	72,6
Fe (мг):	2,06
C (мг):	1,9

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, кладут подготовленную крупу, доводят до кипения. Добавляют пассированные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

УТВЕРЖДАЮ

Нар 4.0 РМР АС Москва
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Чай весовой	1	1	10	10
Сахар	15	15	150	150
Молоко	51	50	510	500
Вода	100	100	1000	1000
Выход : 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,52
Жиры (г):	1,35
Углеводы (г):	15,9
Эн. ценность (ккал):	81

Ca (мг):	126,6
Mg (мг):	15,4
Fe (мг):	0,41
C (мг):	1,33

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

УТВЕРЖДАЮ

Нач. У.О. Школы №6 Школы №6
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование блюда: **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: 312 сб. 2015 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях(под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель /25% отх./	1140	855	8550	8,550
/30 % отх./	1225	855	8550	8,550
/35 %отх./	1315	855	8550	8,550
/40 % отх./	1425	855	8550	8,550
Молоко	158	150	1500	1,500
Масло сливочное	35	35	350	0,350
Выход:	1000			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	21
Жиры (г):	32,01
Углеводы (г):	136,26
Эн. ценность (ккал):	915

Ca (мг):	246,5
Mg (мг):	185
Fe (мг):	6,73
C (мг):	121,07

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Внешний вид : протертая картофельная масса.

Консистенция : густая , пышная , однородная.

Цвет : белый с кремовым оттенком.

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

Запах : свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ

Нач. ч. 0. Сельф. Н. П. Троица
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром и маслом сливочным
Номер рецептуры: 3

Наименование сборника «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Сыр российский, или волжский, или угличский, или голландский, или швейцарский, или чеддер, или московский, или ярославский, или степной, или костромской	16 16,5 16 15,5	15 15 15 15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	50

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
6,23	8,41	19,75	167,46	
Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,47	0,11	62,00	0,22

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
137,20	79,00	10,90	0,60	1,32	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Кар. у. о. Серг. М. Могильного
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйца вареные
Номер рецептуры: 209

Наименование сборника «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Яйца (шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

Технология приготовления

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,08	4,60	0,28	62,80

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,14	0,00	62,4	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
19,00	67,00	4,2	0,87	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Вас. Ч.О. Реп. А.С. Тимко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование блюда: **Птица отварная**

Номер рецептуры: 288 сб. 2004 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях(под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Курца	104	72	720	0,720
или филе птицы охлаж.	-	72	650	0,650
или бройлер -- цыпленок	91	64	640	0,640
или окорочка куриные	71	64	640	0,640
Лук репчатый	2,5	2	20	0,020
Петрушка (корень)	1,5	1	10	0,010
Масса вареной птицы	-	50		
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Соус сметанный или сметанный с томатом	-	30		
Выход:	с маслом	55		
	С томатом	80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,13
Жиры (г):	14,81
Углеводы (г):	2,0
Эн. ценность (ккал):	190

Ca (мг):	33,07
Mg (мг):	15,7
Fe (мг):	1,36
C (мг):	2,36

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 литра на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего варенные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или маслом, или подают натуральными без соуса.

Требования к качеству: *Внешний вид:* куски равномерные, не разваренные, одинакового размера уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: сероватый-ножки, белый -- филе.

Вкус: умеренно соленый

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

УТВЕРЖДАЮ

Нат. Ю. И. Смирнова
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем
Номер рецептуры: 124

Наименование рецептур: сборника «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Капуста белокачанная	63	50	500	0,500
Картофель	40	30	300	0,300
Петрушка(корень)	3	3	30	0,030
Морковь	13	10	100	0,100
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода	200	200		
Выход:			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	5,25
Углеводы (г):	16,17
Эн. ценность (ккал):	121

Ca (мг):	1,4
Mg (мг):	22
Fe (мг):	1,4
C (мг):	22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.
В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Щи можно готовить с томатным пюре (3г. на 250г. супа)

УТВЕРЖДАЮ

М. Е. Павлов
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: 15 сб. 2015г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Сыр российский или	32	30	300	0,300
Плавленый или брынзы	31	30	300	0,300
Выход	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г):	4,64
Жиры (г):	5,9
Углеводы (г):	-
Эн.ценность (ккал):	71,66

Ca (мг):	176
Mg (мг):	7
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0,14

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.



УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет с сыром и маслом

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с, ISBN 5-94343-089-X

наименование продуктов, полуфабрикатов	масса	
	брутто г	нетто г
Яйца или меланж	1 шт 40	40 г 40
Молоко или вода	15	15
сыр	8	7,5(1)
Масло сливочное	2	2
<i>Масса готового омлета</i>	-	55
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	60

*1 Масса тертого сыра.***Технология приготовления**

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром и запекают, как омлет натуральный (рец. № 210).

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству*Внешний вид:* поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.*Консистенция:* однородная, сочная.*Цвет:* золотисто-желтоватый.*Вкус:* свежих жареных яиц.*Запах:* свежих жареных яиц.**Пищевая ценность**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,9	12,0	5,7	158,0

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,05	0,24	0,14	1,60	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
115,42	137,82	9,63	1,21	1,07	14,96

УТВЕРЖДАЮ

И. Е. Лавров
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: 15 сб. 2015г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Сыр российский или	32	30	300	0,300
Плавленый или брынзы	31	30	300	0,300
Выход	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г):	4,64
Жиры (г):	5,9
Углеводы (г):	-
Эн.ценность (ккал):	71,66

Ca (мг):	176
Mg (мг):	7
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0,14

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

УТВЕРЖДАЮ

Ред. У.О. Крп. Н.Е. Ли
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет с сыром и маслом

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

наименование продуктов, полуфабрикатов	масса	
	брутто г	нетто г
Яйца или меланж	1 шт 40	40 г 40
Молоко или вода	15	15
сыр	8	7,5(1)
Масло сливочное	2	2
<i>Масса готового омлета</i>	-	55
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	60

1 Масса тертого сыра.

Технология приготовления

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром и запекают, как омлет натуральный (рец. № 210).

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц.

Запах: свежих жареных яиц.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,9	12,0	5,7	158,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,24	0,14	1,60	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
115,42	137,82	9,63	1,21	1,07	14,96

УТВЕРЖДАЮ

Нат. Ч. О. Серг. М. Удальцова
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйца вареные
Номер рецептуры: 209

Наименование сборника «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Яйца (шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

Технология приготовления

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,08	4,60	0,28	62,80

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,14	0,00	62,4	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
19,00	67,00	4,2	0,87	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Нач. У.О. СФР № 8 Тул
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем
Номер рецептуры: 124

Наименование рецептур: сборника «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Капуста белокачанная	63	50	500	0,500
Картофель	40	30	300	0,300
Петрушка(корень)	3	3	30	0,030
Морковь	13	10	100	0,100
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода	200	200		
Выход:			250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	5,25
Углеводы (г):	16,17
Эн. ценность (ккал):	121

Ca (мг):	1,4
Mg (мг):	22
Fe (мг):	1,4
C (мг):	22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.
В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Щи можно готовить с томатным пюре (3г. на 250г. супа)

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. НМФ Н.Е. Ливанов
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из говядины

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Говядина	110	81	1100	810
Крупа рисовая	34	34	340	340
Масло растительное	5	5	50	50
Лук репчатый	6	5	60	50
Морковь	10	8	100	80
Вода	80	80	800	800
Масса отварного мяса		50		
Масса гарнира		100		
Выход : 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,3
Жиры (г):	14,33
Углеводы (г):	24,38
Эн. ценность (ккал):	297

Ca (мг):	21,69
Mg (мг):	32,00
Fe (мг):	2,15
C (мг):	0,26

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса- мягкая, нежная, риса- мягкая, рассыпчатая.

Цвет: мяса -серый, риса и овощей – светло- оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

Сол. у.о. В.р. П.С. Ш.с.с.с.с.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные соленые

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Помидоры соленые	55	50	0,55	0,500
Или огурцы соленые	55	50	0,55	0,500
Выход : 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	1,75
Эн. ценность (ккал):	10

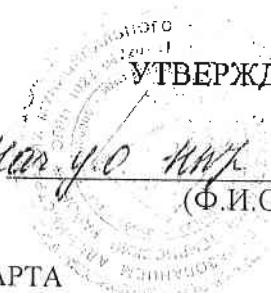
Ca (мг):	5
Mg (мг):	7,5
Fe (мг):	0,4
C (мг):	5,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Внешний вид : огурцы и помидоры сохранили форму.

Консистенция : огурцы – упругие , хрустящие , помидоры мягкие.


 УТВЕРЖДАЮ
 Мар. 4.0. 2007 Н.Е. Гилевич
 (Ф.И.О., дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие
 Номер рецептуры: 71
 Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Помидоры свежие	59	50	590	500
Огурцы свежие	52,6	50	526	500
Выход : 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

огурец

Белки (г):	0,35
Жиры (г):	1,0
Углеводы (г):	0,95
Эн. ценность (ккал):	6,0

Ca (мг):	8,5
Mg (мг):	7,0
Fe (мг):	0,25
C (мг):	2,45

помидор

Белки (г):	0,55
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,9
Эн. ценность (ккал):	11,0

Ca (мг):	7,0
Mg (мг):	10,0
Fe (мг):	0,45
C (мг):	8,75

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

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

Внешний вид : огурцы нарезаны кружочками или дольками , помидоры – целые.

Консистенция : огурцов – упругая , хрустящая , помидоров – мягкая.

Цвет : огурцов – зеленый , помидоров – красный.

Вкус : огурцов или помидоров.

Запах : огурцов или помидоров .

УТВЕРЖДАЮ
Маргарита ЧО
СМР / *Н.Е. Павлова*
 (Ф.И.О., дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушеная в томате с овощами
 Номер рецептуры: 229
 Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Треска потрош. б/г или Минтай потрош. б/г	81	61	610	0,610
Хек (филе)	74	66	660	0,660
Вода	19	19	190	0,190
Томатное пюре или Томатная паста	10	10	100	0,100
Масло растительное	4	4		
Кислота лимонная	5	5	50	0,050
Морковь	0,15	0,15	15	0,015
Лук репчатый	29	22	200	0,200
Сахар	10	8	100	0,100
Сахар	2	2	20	0,020
Масса тушеной рыбы	--	50	500	0,500
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100	1000	1,000
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,6
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	5,6
Эн. ценность (ккал):	128

Ca (мг):	31,43
Mg (мг):	25,97
Fe (мг):	0,58
C (мг):	4,71

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Порционные куски рыбы укладывают, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, лимонную кислоту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут. За 5-7 минут до окончания тушения добавляют лавровый лист. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству: *Внешний вид:* целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание.

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе; с ароматом специй.

УТВЕРЖДАЮ

Наша ул. № 10, г. Казань
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование блюда: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 139 сб. 2004 г. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. (под общей ред. В.Т. Лапшиной)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель	67	50	500	0,500
Фасоль или горох	20	20	200	0,200
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Морковь св. + петрушка	16	13	130	0,130
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода		180		
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,49
Жиры (г):	5,27
Углеводы (г):	16,53
Эн. ценность (ккал):	148,25

Ca (мг):	42,67
Mg (мг):	35,57
Fe (мг):	5,82
C (мг):	5,82

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленные бобовые кладут в бульон доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности. Специи, соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, в следующем количестве: перец горошком – 0,03, лавровый лист – 0,01 г. и соль – 1,5-2,5 г. на 250 г. супа.

УТВЕРЖДАЮ

Жан у.о. Жан Ж.Турсун
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Плоды шиповника		100	200	0,200
Сахар		100	200	0,200
Вода		1000	2000	2,000
Выход:	1000		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,68
Жиры (г):	-
Углеводы (г):	24,26
Эн. ценность (ккал):	97,80

Ca (мг):	12,04
Mg (мг):	3,4
Fe (мг):	5,6
C (мг):	220

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После отвар процеживают.

Внешний вид : напиток налит в стакан.

Консистенция : жидкая.

Цвет : темно-красный.

Вкус : кисло-сладкий , с привкусом плодов шиповника.

Запах : шиповника.

УТВЕРЖДАЮ

Кур. ч.о. Ковч А.В.М.и.а.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование

сборника рецептур:

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Яблоки	100	100
или груши	100	100
или персики	100	100
или абрикосы	100	100
или бананы	100	100
или виноград	105	100
Выход	-	100

Технология приготовления

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
0,60	0,60	14,70	70,50	
Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,09	15,00	0,00	1,65

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,00	39,00	12,00	1,05	0,10	0,00

УТВЕРЖДАЮ
Н.Е. Шибко
 (Ф.И.О., дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный рубленный

Номер рецептуры: 267

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Свинина (котлетное мясо)	95	81
или говядина (котлетное мясо)	95	70
Жир-сырец говяжий или свиной ¹	11	11
Вода	7	7
Яйца	1/10 шт.	4
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	--	103
Масло растительное	6	6
Масса жареного шницеля	--	75
Масло сливочное	5	5
Выход	--	80
Гарнир №№ 302, 306, 309, 310, 313, 314, 315, 316	--	--

¹ Жир-сырец говяжий или свиной добавляют только для говяжьих шницелей.

Технология приготовления

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			Калорийность, ккал
12,90	13,50	7,60			204,00
Витамины					
B ₁	B ₂	C	A	E	
0,09	0,18	0,00	0,45	0,00	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
18,33	208,98	32,30	3,81	1,86	6,7

УТВЕРЖДАЮ

А.М. У. О. А. П. П. С. Т. у. т. у. л. о. в. а.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): пудинг из творога (запеченный)

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: 222 сб. 2015г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Творог	76	75	750	0,750
Крупа манная	8	8	80	0,080
Сахар	8	8	80	0,080
Яйца	1/8 шт.	5	50	0,050
Изюм	10,2	10	100	0,100
Масло сливочное	3	3	30	0,030
Ванилин	0,01	0,01	0,1	0,001
Сухари	3	3	30	0,030
Сметана	3	3	30	0,030
Масса готового пудинга		100	1000	1,000
Сметана		10	100	0,100
или соус		30	300	0,300
Выход:	со сметаной 110, с соусом 130			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,4
Жиры (г):	10,9
Углеводы (г):	20,7
Эн.ценность (ккал):	237

Ca (мг):	138,71
Mg (мг):	24,23
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0,34

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В горячей воде (10-20 мл. на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные желтки, взбитые, до густой пены вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом сливочным противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут, затем нарезают на порционные куски.

Отпускают пудинг горячим с прокипяченной сметаной или соусом



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из сока плодового натурального
 Номер рецептуры: 358

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок плодовый или ягодный натуральный	300	300
Сахар-песок	120	120
Крахмал картофельный	50	50
Вода	700	700
Выход	-	1000

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сока плодового или ягодного.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,55	0,00	172,60	696,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,05	0,1	12,00	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
112,30	92,50	36,3	0,95	0,05	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Мат. у. о.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 638

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 л.		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто
Яблоки или	75	280 *	0,150	0,560 *
Груши или	150	225 *	0,3	0,450 *
Курага или	100	185 *	0,2	0,370 *
Чернослив или	125	185 *	0,250	0,370 *
Урюк или	125	230 *	0,250	0,460 *
изюм	100	160 *	0,2	0,320 *
Сахар	100	100	0,2	0,2
Кислота лимонная	1	1	0,002	0,002
Вода	1015	1015	2,03	2,03
Выход:		1000		200

- -Масса плодов или ягод вареных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,3
Жиры (г):	-
Углеводы (г):	23,73
Эн. ценность (ккал):	96

Ca (мг):	40,2
Mg (мг):	26,25
Fe (мг):	0,83
C (мг):	-

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин., чернослив, урюк, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят на кануне для того, чтобы он настоялся.



УТВЕРЖДАЮ

Ф.И.О., дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, запеченная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 232

Наименование сборника рецептов: сб. 2015г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А.Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Треска	79	60	600	0,600
Или хек, минтай	65	58	580	0,580
Мука пшеничная	3	3	30	0,030
Масло растительное	5	5	50	0,050
Масса рыбы		50	500	0,500
Соус № 600	--	50	500	0,500
Сыр	2,7	2,5	25	0,025
Масло сливочное	5	5	40	0,040
Масса п/ф	107		1180	1,180
Выход	85			

50Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

500

Бел500ки(г):	6
Жиры 25(г):	7,9
Углеводы (г):	2,2
Эн.ценность (ккал):	105

Ca (мг):	33,7
Mg (мг):	16,92
Fe (мг):	0,97
C (мг):	0,17

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Рыбу кладут на смазанную сливочным маслом сковороду. Сверху укладывают репчатым луком, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают.

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе с гарниром и соусом, полит маслом.

Консистенция: рыбы - мягкая, сочная.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, гарнира и соуса сметанного.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М : ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	Брутто, г.	Нетто, г
Масса отварных макарон № 202	-	970
Масло сливочное	30	30
Выход	-	1000

Технология приготовления

Способ приготовления: см. Блюда из макаронных изделий.

Требования к качеству

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром. Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
37,73	4,46	212,8	1042

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,38	0,1	-	-	-

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
74,61	247,785	57,46	5,68	1764,0

УТВЕРЖДАЮ

Намановский УО
МТФ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: 437

Наименование сборника рецептур: сб. 2004 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под общей ред. В.Т. Лапшиной)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Мясо говядины или	107	79	790	0,790
Мясо свинины (№ 260 сб. 2015г)	87	74	740	0,740
Масло сливочное	4,8	4,8	48	0,048
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Томатная паста	3,2	3,2	32	0,032
Мука пшеничная	3	3	30	0,030
Масса тушеного мяса	-	50	500	0,500
Масса соуса	-	50	500	0,500
Выход		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г):	13,9
Жиры (г):	6,5
Углеводы (г):	4,0
Эн.ценность (ккал):	132

Ca (мг):	64,14
Mg (мг):	21,65
Fe (мг):	1,71
C (мг):	3,08

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезанные кубиками по 20-30 гр. и тушеное мясо заливают бульоном и тушат с добавлением пассированной томатной пасты в закрытой посуде около часа, на бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, перец и заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушенная.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ

Номер рецептуры: 109

Наименование сборника рецептур: 2004 г. Сборник: рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.(под общей ред. В.Т. Лапшиной)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Свекла свежая	50	40	400	0,400
Капуста свежая или квашеная	38	30	300	0,300
Морковь	43	40	400	0,400
Петрушка (корень)	13	10	100	0,100
Петрушка (корень)	3	3	30	0,03
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Томат пюре или паста	8	8	80	0,80
	3	3	30	0,03
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Сахар	3	3	30	0,030
Кислота лимонная	0,12	0,12	1	0,001
Вода	-	200	2000	2,00
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г):	1,6
Жиры (г):	4,85
Углеводы (г):	8,56
Эн.ценность (ккал):	91,25

Ca (мг):	52,5
Mg (мг):	23,12
Fe (мг):	1,1
C (мг):	1,08

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем кладут тушеную капусту, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Можно заправить пассированной мукой (3 г. муки на 250 г. борща) Борщ отпускают с прокипяченной сметаной.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептур: 2015 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А. Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Бройлер-цы пленок или	96	68	960	680
Куриные окорочки	76	68	760	680
Масло растительное	2	2	20	20
Масса готовой птицы	-	50	-	-
Картофель 25% с 1.09	107	80	1070	800
Картофель 30% с 1.11	114	80	1140	800
Картофель 35% с 1.01	123	80	1230	800
Картофель 40% с 1.03	133	80	1330	800
Морковь	21	17	210	170
Томатная паста	2,4	2,4	24	24
Лук репчатый	12	10	120	100
Мука пшеничная	1	1	10	10
Масло растительное	4	4	40	40
Масса гарнира и соуса	-	25	-	-
Выход	175			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г):	13,2
Жиры (г):	11,88
Углеводы (г):	15,2
Эн.ценность (ккал):	221

Ca (мг):	39,0
Mg (мг):	36,0
Fe (мг):	02,09
C (мг):	11,65

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г., заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированное томатное пюре (пасту) и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют запеченный нарезанный кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Лавровый лист и соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить за 5-10 мин до окончания варки: лавровый лист-0,0001г., соль 0,0015-0,002г. на порцию, зелень следует вводить перед отправкой на раздачу для улучшения вкуса в количестве 2-3 г. на порцию.

Требования к качеству: Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: картофель, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый **Запах:** свойственный мясу птицы, томата и овощей.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель мясной с маслом сливочным

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: сб. 2015 г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильный и В.А. Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Говядины (котлетное мясо)	50	37	370	0,370
или свинина (котлетное мясо)	43	37	370	0,370
Хлеб пшеничный	9	9	90	0,090
Молоко или вода	12	12	120	0,120
сухари	2	2	20	0,020
Масса п/ф	-	62	-	-
Масло растительное	3	3	30	0,030
Масса готовых изделий	-	50	-	-
Соус № 600	-	30	300	0,3
Или масло сливочное	5	5	50	0,050
Выход	с соусом 1/80 с маслом /55			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	8,25
Жиры (г):	12,1
Углеводы (г):	7,16
Эн.ценность (ккал):	170,54

Ca (мг):	5,0
Mg (мг):	7,50
Fe (мг):	0,4
C (мг):	5,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Из готовой котлетной массы разделяют изделия шницель – плоско - овальной формы толщиной 1 см. При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом.

Требования к качеству: Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, шницель – плоско - овальной толщиной 1см., аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно - соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.



Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	20	20
Выход	-	20

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	1,90	15,20	83,90

Витамины

B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,01	0,00	0,01	0,60

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
6,20	18,00	4,00	0,40	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Ударилих 40

И.В. Лавко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)



Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла (до 1 января)	82,5	64,7 ¹
или свекла (с 1 января)	88	64,7 ¹
Масло растительное	4	4
Выход	-	60

¹ масса вареной очищенной свеклы

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свеклы отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,85	3,62	4,98	55,89

УТВЕРЖДАЮ

Удмуртская ЧО
И.В. Плавко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кабачковая икра консервированная	62	60
Выход	-	60

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая, однородная.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: кабачков, без посторонних запахов.

Вкус: кабачков, умеренно соленый.

2 Микробиологические показатели блюда «Икра кабачковая» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,63	8,62	8,72	80,28

УТВЕРЖДАЮ

Народовенко 40
И.И. Народно



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем
Номер рецептуры: 112
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 20017. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	50	50
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Томатное пюре	10	10
Бульон или вода	850	850
<i>Выход</i>	—	1000

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10–15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10–15 мин до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму.

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

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

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, макаронных изделий.

Запах: пассерованных овощей и макаронных изделий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры: 235

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
треска	67,5	64,5
Лук репчатый	16,1	13,5
Молоко или вода	6	6
Яйца	0,075 шт.	3
Сухари	9	9
<i>Масса полуфабриката</i>	-	94,5
Масло растительное	6	6
ВЫХОД	-	75

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Запах: приятный, рыбы и масла сливочного.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый.

2 Микробиологические показатели блюда «Шницель рыбный натуральный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,66	5,30	5,80	101,54



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисломолочный продукт**

Номер рецептуры: 389

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Номер рецептуры: 386

Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт с массовой долей жира 2,5 %	118	115
Выход		115

Технология приготовления

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 7-14 °С.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
3,45	3,68	4,72	65,78

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,2	0,6	0,03	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
122,00	96,5	14,00	0,10	0,80	9,00



УТВЕРЖДАЮ

С. В. Д. Руд. П. С. Жуков
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): оладьи с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Тесто для оладий № 400	–	176
Масло растительное	9	9
<i>Масса готовых оладий</i>	–	150
Масло сливочное	10	10
или джем, или повидло, или мед,		
или варенье	15	15
или сахар	15	15
или сгущенное молоко	20	20
<i>Выход: с маслом</i>	–	160
<i>с джемом, повидлом,</i>	–	165
<i>медом, вареньем</i>	–	165
<i>с сахаром</i>	–	170
<i>со сгущенным молоком</i>	–	

Технология приготовления

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толсто-стенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм.

Отпускают оладьи с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком по 2–3 шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный для изделий из дрожжевого теста.

Запах: жареных оладий.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,3	5,4	20,5	160

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Лапша, или вермишель, или макароны	37,5	37,5
Вода	83	83
Творог	51	50

Сахар	5	5
Масло растительное (для смазки противня)	3	3
Сметана	3	3
Сухари	3	3
Масса полуфабриката	-	175
Масса готового лапшевника	-	150
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	155

Технология приготовления

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог, смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают лапшевник с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,7	7,8	36,6	267

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,16	0,47	0,13	1,10

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
84,86	104,29	11,04	0,35	0,0	0,0

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: Делли принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	500	500
Вода	420	420
Макароны, лапша, лапша домашняя № 114, вермишель, фигурные изделия	80	80
Масло сливочное	8	8
Сахар	6	6
Выход	--	1000

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15–20 мин, лапшу – 10–12 мин, вермишель – 5–7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,0	19,1	82,8	571

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,3	0,7	3,0	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
590	500	80	2,0	0	0

УТВЕРЖДАЮ

Н.М. Ч.О. А.П. Н.Р. Жуков
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным
Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
творог	47	46
манная крупа	3	3
или мука пшеничная	4	4
сахар	4	4
яйца	1/20 шт.	2
масло сливочное	2	2
сахары	2	2
метана	2	2
Масса готовой запеканки	-	50
Соус №№ 334, 335, 336, 337	-	30
или молоко сгущенное	20	20
или йогурт	30	30
Выход: с соусом и йогуртом	-	80
с молоком сгущенным	-	70

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3–4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20–30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,2	4,2	16,5	145,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,11	0,35	0,33	0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
69,9	96,9	11,08	0,5	0,4	2,5

УТВЕРЖДАЮ

Александров Н.Е.
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	500	500
Вода	420	420
Макароны, лапша, лапша домашняя № 114, вермишель, фигурные изделия	80	80
Масло сливочное	8	8
Сахар	6	6
Выход	—	1000

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15–20 мин, лапшу – 10–12 мин, вермишель – 5–7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,0	19,1	82,8	571

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,3	0,7	3,0	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
590	500	80	2,0	0	0

УТВЕРЖДАЮ

Матвеевич И.И.
И.И. Матвеевич



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (перловой)

Номер рецептуры: 138

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004 г.

	Брутто	НЕТТО
Картофель	100	75
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	10	10
или рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	5	5
или манная	8	8
Морковь	13	10
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода: для круп пшеничной, овсяной, перловой	180	180
для остальных круп	190	190
Выход:	-	250

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.

В кипящий бульон или 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 пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,6
Жиры (г):	3,3
Углеводы (г):	14,3
Эн. ценность (ккал)	116

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	



УТВЕРЖДАЮ
У.В. Лавко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Компот из смеси сухофруктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из смеси сухофруктов», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», 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
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	84	85 ¹
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

¹ масса фруктов отварных

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	0,09	32,01	131,49

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,02	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,48	23,44	17,46	0,69	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ
Чо
и Леавко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2017.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», 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
Картофель (с 1 марта)	283,3	170
или картофель молодой	219	175
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	227	170
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	243	170
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	261,5	170
Масло сливочное	6	6
ВЫХОД	-	170

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 170 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,32	4,88	26,00	161,22

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,17	0,10	23,73	0,00	0,23

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
62,04	90,06	33,11	1,30	0,66	0,00

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛ ОДА)

Наименование кулинарного изделия (бл ода): Печень по Страсбургски

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под ред. М.П.Могильного. - М.: ДеЛи принт, 20017. - 628 с. ISBN 5-94343-089-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	89	74
или свиная	84	74
Масло растительное	6	6
Масса готовой печени	—	50
Соус № 332	—	50
<i>Выход</i>	—	100
Гарнир №№ 309, 310, 312, 313, 314, 315	—	—

Технология приготовления

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

Гарниры – макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТУШЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний внутренний, юковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину и свинину (лопаточную часть и грудинку), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 1 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. одготовленное мясо посыпают солью, обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, жаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как оно слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют ароматические корни (петрушка, сельдерей), репчатый лук. Зелень петрушки, сельдерея и лавровый лист добавляют за 15-20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25-30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20% с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно. Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овсшей

Номер рецептуры: 143

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
картофель	43	32
морковь	20/162	11
Лук репчатый	10/8	4
Репа 21/15	21/16	12
Или брюква	20/162	12
Капуста свежая белокачанная	25/202	18
Масло растительное	4	4
Соус № 330	-	30
Лавровый лист	0,01	0,01
Масса рагу		100
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД		105

1 При отсутствии того или иного вида овощей, указанного в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

2 В графе брутто в числителе масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

Технология приготовления Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокачанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокачанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей

Пищевая ценность блюда на выход

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,17	14,8	8,6	142