

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203.

Наименование изделия: **ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **203.**Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 категория	95,3	93,5	9,53	9,35
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	52,8	52,2	5,28	5,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174	17,4	17,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ТОМАТНАЯ ПАСТА	14	14	1,4	1,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,67	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,8	3,8	0,38	0,38
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,48
Жиры, г	21,99
Углеводы, г	51,12
Энергетическая ценность, ккал	400,02

B1, мг	0,53
C, мг	3,47
A, мг	0,34
E, мг	5,41
D, мкг	0,06
B2, мг	0,21

Ca, мг	36,05
Mg, мг	126,69
P, мг	287,59
Fe, мг	5,14
K, мг	645,83
I, мкг	10,35
F, мг	0,09
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают крупными кусками, кладут в емкость, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Готовое мясо вынимают из бульона. В бульон добавляют подготовленную крупу, соль и продолжают варку.). За 10-15 мин до конца варки кладут рубленый пропущенный лук с маслом и вареное мясо, нарезанное кусочками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки при подаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки вареного мяса

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая

Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	244,3	171	24,43	17,1
КРУПА РИСОВАЯ	35,1	34,8	3,51	3,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	81,1	68,1	8,11	6,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,38 шт.	15,3	38 шт.	1,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,7	12 шт.	0,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,6	7,6	0,76	0,76
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,37
Жиры, г	20,15
Углеводы, г	32.,38
Энергетическая ценность, ккал	403,37

B1, мг	0,14
C, мг	3,95
A, мг	0,26
E, мг	1,38
D, мкг	0,66
B2, мг	0,34

Ca, мг	57,57
Mg, мг	54,10
P, мг	373,33
Fe, мг	3,89
K, мг	516,00
I, мкг	16,79
F, мг	0,25
Se, мг	0,05

Технология приготовления:

. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную курицу соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущеный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2011." - рецептура обоих справочников одинакова.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ И МЯСОМ**

Номер рецептуры: **142**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	215,38	140	21,54	14
с 01.03 по 31.07	233,33	140	23,33	14
с 01.08 по 31.08	175	140	17,5	14
с 01.09 по 31.10	186,67	140	18,67	14
с 01.11 по 31.12	200	140	20	14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,2	11,2	1,12	1,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	33,3	28	3,33	2,8
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	83,1	75,6	8,31	7,56
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЯ	47,1	46,2	4,71	4,62
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,33	28	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	35	28	3,5	2,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,73	B1, мг	0,54	Ca, мг	42,71
Жиры, г	23,49	C, мг	15,35	Mg, мг	70,36
Углеводы, г	58,35	A, мг	0,61	P, мг	312,79
Энергетическая ценность, ккал	524,41	E, мг	5,72	Fe, мг	5,97
		D, мкг	0,00	K, мг	1 294,80
		B2, мг	0,65	I, мкг	18,50
				F, мг	0,13
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка обжаривают, Муку с луком слегка пассеруют, добавляют томатную пасту, соединяют с тушеным мясом и сердцем и доводят до готовности, добавляют воду. соль, лавровый лист и тушат до готовности.
Сердце говяжье предварительно отваривают, сердце и мясо нарезают на кубики, обжаривают на масле и тушат.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 используемым компонентам и соусу.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	42,6	42,6	4,26	4,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	6,32	6,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,5	95,5	9,55	9,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5 %	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	38,32	B1, мг	0,05	Ca, мг	122,58
Жиры, г	8,00	C, мг	1,29	Fe, мг	1,29
Белки, г	5,68	E, мг	0,90	P, мг	149,67
Энергетическая ценность, ккал	249,02	A, мг	0,05	Mg, мг	34,84
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ОМЛЕТ ПАРОВОЙ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **224**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3,86	155,4	386 шт.	15,54
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92,3	92,3	9,23	9,23
ГОВЯДИНА Б/К 1 КАТЕГОРИЯ	40	39,2	4	3,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	24,5	24,5	2,45	2,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,57
Жиры, г	23,00
Углеводы, г	40,02
Энергетическая ценность, ккал	412,11

B1, мг	0,12
C, мг	0,48
A, мг	0,52
E, мг	3,87
D, мкг	3,79
B2, мг	0,73

Ca, мг	182,20
Mg, мг	34,36
P, мг	398,83
Fe, мг	4,51
K, мг	483,94
I, мкг	42,21
F, мг	0,10
Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Отварное мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, перемешивают с омлетной смесью, выкладывают на смазанную маслом сковороду слоем не более 2,5 см и варят на пару до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Можно омлет белковый готовить с мясом.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность ровная, полита сливочным маслом

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: свежих варенных яиц и мяса

Запах: свежих варенных яиц и мяса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **ПАСТА С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **ТТК**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	14,6	14	1,46	1,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	55,4	55,4	5,54	5,54
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	136,4	130,9	13,64	13,09
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	140	140	14	14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,8	30,8	3,08	3,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,5	10,5	1,05	1,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
ЧЕСНОК	2,8	2,4	0,28	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,8	2,7	0,28	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	8,4	8,4	0,84	0,84
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,77
Жиры, г	21,06
Углеводы, г	74,68
Энергетическая ценность, ккал	575,33

B1, мг	0,20
C, мг	3,55
A, мг	0,20
E, мг	1,73
D, мкг	0,16
B2, мг	0,39

Ca, мг	320,14
Mg, мг	56,08
P, мг	421,46
Fe, мг	3,42
K, мг	582,56
I, мкг	21,44
F, мг	0,17
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (СОУС :)

Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассерованную охлажденную муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном варят 7-10 минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока, измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения. Соус получается консистенции густой сметаны.

Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды., затем соединяют с соусом сметанно-молочным и смесь доводят до кипения.

ПОДАЧА

Макаронные изделия отварные (спагетти) кладут в тарелку, сверху по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются

друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫНомер рецептуры: 311Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	142	136,2	14,2	13,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,4	9,4	0,94	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,8	15	1,68	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
КРУПА РИСОВАЯ	65,4	65,4	6,54	6,54
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,15
Жиры, г	22,09
Углеводы, г	29,24
Энергетическая ценность, ккал	385,00

B1, мг	0,15
C, мг	2,56
A, мг	0,41
E, мг	4,67
D, мкг	0,00
B2, мг	0,22

Ca, мг	36,08
Mg, мг	60,23
P, мг	308,30
Fe, мг	2,91
K, мг	419,13
I, мкг	10,63
F, мг	0,20
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, спассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**

Номер рецептуры: **19**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	100,77	91,7	10,08	9,17
КРУПА МАННАЯ	5,5	5,5	0,55	0,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,2	12,77	1,52	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,4	16,4	1,64	1,64
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,01	B1, мг	0,29	Ca, мг	14,75
Жиры, г	5,87	C, мг	1,98	Mg, мг	29,14
Углеводы, г	9,69	A, мг	0,03	P, мг	210,72
Энергетическая ценность, ккал	157,65	E, мг	1,45	Fe, мг	4,89
		D, мкг	0,03	K, мг	295,33
		B2, мг	0,60	I, мкг	7,07
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).
Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.
Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и 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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	1,18	1	0,12	0,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,11	2	0,21	0,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАПУСТА КВАШЕННАЯ	20	13	2	1,3
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,09
Жиры, г	3,55
Углеводы, г	12,63
Энергетическая ценность, ккал	93,61

B1, мг	0,05
C, мг	10,63
A, мг	0,20
E, мг	1,13
D, мкг	0,03
B2, мг	0,06

Ca, мг	48,39
Mg, мг	25,18
P, мг	49,05
Fe, мг	1,18
K, мг	412,19
I, мкг	5,28
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нацинкованную соломкой свежую капусту и квашенную капусту у, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущеные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсущенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличенены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,93	32,2	4,29	3,22
с 01.09 по 31.12	40,25	32,2	4,03	3,22
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20,1	16,1	2,01	1,61
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,77	16,1	2,48	1,61
с 01.03 по 31.07	26,83	16,1	2,68	1,61
с 01.08 по 31.08	20,13	16,1	2,01	1,61
с 01.09 по 31.10	21,47	16,1	2,15	1,61
с 01.11 по 31.12	23	16,1	2,3	1,61
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8	16,08	16,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,46	B1, мг	0,04	Ca, мг	37,81
Жиры, г	3,49	C, мг	6,68	Mg, мг	19,34
Углеводы, г	9,90	A, мг	0,18	P, мг	37,38
Энергетическая ценность, ккал	79,06	E, мг	1,07	Fe, мг	0,96
		D, мкг	0,03	K, мг	279,96
		B2, мг	0,05	I, мкг	4,54
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нацинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущеные овощи, тушеную иливареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании кашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсущенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать кашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **429**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,47
Жиры, г	9,97
Углеводы, г	17,84
Энергетическая ценность, ккал	156,17

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,67
D, мкг	0,03
B2, мг	0,03
Ca, мг	9,97
Mg, мг	6,68
P, мг	36,36
Fe, мг	0,45
K, мг	66,73
I, мкг	0,84
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №405) с изюмом формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом или меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °C в течение 30-40 мин.

Влажность - не более 35,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку веснушку можно выпекать массой 25 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция: мякиш хорошо пропеччен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,86
Жиры, г	7,42
Углеводы, г	41,19
Энергетическая ценность, ккал	260,82

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,19
Mg, мг	0,29
P, мг	0,77
Fe, мг	0,02
K, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ МДЖ 45%	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,81
Жиры, г	7,53
Углеводы, г	13,09
Энергетическая ценность, ккал	159,00

B1, мг	0,06
C, мг	0,06
A, мг	0,08
E, мг	0,76
D, мкг	0,08
B2, мг	0,07
Ca, мг	157,10
Mg, мг	15,50
P, мг	106,15
Fe, мг	0,77
K, мг	57,05
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование **БУЛОЧКА СДОБНАЯ ПП**

Номер **5**

Наименование сборника **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	100 порц.

	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
БУЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,30	B1,	0,00	Ca, мг	0,19
Жиры, г	11,84	C, мг	0,00	Mg,	0,29
Углеводы, г	39,96	A, мг	0,00	P, мг	0,77
Энергетическая ценность,	309,00	E, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		D,	0,00	K, мг	1,32
		B2,	0,00	I, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННОЙ 130/20**

Номер рецептуры: **223**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	119,6	119,6	11,96	11,96
КРУПА МАННАЯ	7,8	7,8	0,78	0,78
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4	0,84	0,84
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,2	5,2	0,52	0,52
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,52	B1, мг	0,07	Ca, мг	236,66
Жиры, г	15,41	C, мг	0,33	Mg, мг	35,29
Углеводы, г	21,07	A, мг	0,11	P, мг	285,58
Энергетическая ценность, ккал	288,20	E, мг	0,46	Fe, мг	1,04
		D, мкг	0,20	K, мг	248,34
		B2, мг	0,34	I, мкг	2,91
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,03

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 в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают 50 г запеканки с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным (20 г) или йогуртом (30 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер

Наименование сборника рецептур: **Продукция промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	63,2	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14
Жиры, г	5,34
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность, ккал	71,40

B1, мг	0,01
C, мг	4,20
A, мг	0,11
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	24,60
Mg, мг	9,00
P, мг	22,20
Fe, мг	0,42
K, мг	189,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **54**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	61,33	46	6,13	4,6
с 01.09 по 31.12	57,5	46	5,75	4,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,52	B1, мг	0,04	Ca, мг	20,96
Жиры, г	3,47	C, мг	4,96	Mg, мг	17,18
Углеводы, г	8,20	A, мг	0,05	P, мг	32,52
Энергетическая ценность, ккал	71,00	E, мг	1,70	Fe, мг	1,00
		D, мкг	0,00	K, мг	282,13
		B2, мг	0,05	I, мкг	4,89
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 90 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой,

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново-красный - свекольной.

Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	160	160	16	16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34	B1, мг	0,04	Ca, мг	168,71
Жиры, г	4,40	C, мг	0,83	Mg, мг	31,96
Углеводы, г	15,55	A, мг	0,02	P, мг	136,42
Энергетическая ценность, ккал	124,86	E, мг	0,00	Fe, мг	0,84
		D, мкг	0,00	K, мг	288,25
		B2, мг	0,18	I, мкг	14,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	177,8	177,8	17,78	17,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,95	B1, мг	0,05	Ca, мг	187,52
Жиры, г	4,90	C, мг	0,92	Mg, мг	35,51
Углеводы, г	19,42	A, мг	0,03	P, мг	151,60
Энергетическая ценность, ккал	147,30	E, мг	0,00	Fe, мг	0,93
		D, мкг	0,00	K, мг	320,38
		B2, мг	0,20	I, мкг	16,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: **139**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	213,75	171	21,38	17,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	1,35	1,35	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,65	43,65	4,37	4,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,9	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5	3,75	0,5	0,38
с 01.09 по 31.12	4,69	3,75	0,47	0,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70
Жиры, г	6,00
Углеводы, г	13,64
Энергетическая ценность, ккал	125,86

B1, мг	0,05
C, мг	32,72
A, мг	0,10
E, мг	2,74
D, мкг	0,00
B2, мг	0,08

Ca, мг	80,93
Mg, мг	31,34
P, мг	59,47
Fe, мг	1,84
K, мг	415,14
I, мкг	6,33
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Примечание:

1. Капусту пропускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)
2. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

Важно - в рецептуре автором указано 3 г раствора лимонной кислоты, без указания %, поэтому количество лимонной кислоты было взяты из аналогичной рецептуры №321. Капуста тушеная (гарнir) - 30 г 3-ех процентной кислоты.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,15	127,5	19,62	12,75
с 01.03 по 31.07	212,5	127,5	21,25	12,75
с 01.08 по 31.08	159,38	127,5	15,94	12,75
с 01.09 по 31.10	170	127,5	17	12,75
с 01.11 по 31.12	182,14	127,5	18,21	12,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,5	24	2,85	2,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36
Жиры, г	5,60
Углеводы, г	23,57
Энергетическая ценность, ккал	159,02

B1, мг	0,13
C, мг	11,48
A, мг	0,33
E, мг	1,19
D, мкг	0,00
B2, мг	0,10

Ca, мг	41,52
Mg, мг	36,14
P, мг	94,51
Fe, мг	1,56
K, мг	812,79
I, мкг	9,20
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, слегка припускают на масле. В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту,

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **183**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	28,9	28,6	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,4	21,4	2,14	2,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,34
Жиры, г	8,34
Углеводы, г	21,08
Энергетическая ценность, ккал	178,20

B1, мг	0,12
C, мг	0,52
A, мг	0,05
E, мг	2,06
D, мкг	0,11
B2, мг	0,17

Ca, мг	108,78
Mg, мг	62,87
P, мг	149,79
Fe, мг	1,89
K, мг	255,88
I, мкг	9,94
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.

Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56	56	5,6	5,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,02
Жиры, г	5,20
Углеводы, г	21,48
Энергетическая ценность, ккал	152,72

B1, мг	0,03
C, мг	0,31
A, мг	0,03
E, мг	0,70
D, мкг	0,08
B2, мг	0,08
Ca, мг	70,16
Mg, мг	11,07
P, мг	61,97
Fe, мг	0,29
K, мг	118,56
I, мкг	5,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	4,74	4,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,6	71,6	7,16	7,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,15
Жиры, г	11,44
Углеводы, г	20,78
Энергетическая ценность, ккал	222,10

B1, мг	0,17
C, мг	0,37
A, мг	0,03
E, мг	1,55
D, мкг	0,07
B2, мг	0,12
Ca, мг	99,18
Mg, мг	60,85
P, мг	185,66
Fe, мг	1,71
K, мг	254,02
I, мкг	9,14
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.
Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	57,7	57,7	5,77	5,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,8	103,8	10,38	10,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,8	5,8	0,58	0,58
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58	B1, мг	0,13	Ca, мг	27,65
Жиры, г	8,41	C, мг	0,00	Mg, мг	34,57
Углеводы, г	28,38	A, мг	0,03	P, мг	148,63
Энергетическая ценность, ккал	228,14	E, мг	1,15	Fe, мг	2,30
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	51,92	51,92	5,19	5,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,62	109,62	10,96	10,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,77	5,77	0,58	0,58
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,68	B1, мг	0,03	Ca, мг	9,20
Жиры, г	5,18	C, мг	0,00	Mg, мг	26,45
Углеводы, г	29,22	A, мг	0,03	P, мг	80,50
Энергетическая ценность, ккал	218,50	E, мг	1,04	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Рассыпчатые каши из рисовой крупы можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откладывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	13,10
Энергетическая ценность, ккал	55,11

B1, мг	0,01
C, мг	1,44
A, мг	0,00
E, мг	0,23
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	11,63
Mg, мг	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,84
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: компота - жидккая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,71
Энергетическая ценность, ккал	34,83

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	7,45
Mg, мг	1,62
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,81
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидккая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	6,78
Энергетическая ценность, ккал	27,09

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	8,23
Mg, мг	1,80
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,81
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидккая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / ВАФЛИ/**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,96
Углеводы, г	14,88
Энергетическая ценность, ккал	83,40

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ**

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептур:
ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	15	15	1,5	1,5
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62	B1, мг	0,02	Ca, мг	8,70
Жиры, г	3,32	C, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	23,63	A, мг	0,00	P, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	125,98	E, мг	0,00	Fe, мг	0,63
		D, мкг	0,00	K, мг	33,00
		B2, мг	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РАДУЖНАЯ**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИИ	67,89	66,6	6,79	6,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,4	0,64	0,54
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,6	12,6	1,26	1,26
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,32
Жиры, г	10,08
Углеводы, г	10,13
Энергетическая ценность, ккал	191,13

B1, мг	0,27
C, мг	0,50
A, мг	0,23
E, мг	0,98
D, мкг	0,07
B2, мг	0,10

Ca, мг	31,63
Mg, мг	27,32
P, мг	139,21
Fe, мг	1,81
K, мг	273,24
I, мкг	6,83
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (8мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают котлете и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом, с масляной тонкой панировочной

корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.

цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;

вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленого мяса;

консистенция сочная, однородная, пышная.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	55	52,8	5,5	5,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1	13 шт.	0,51
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,29	B1, мг	0,07	Ca, мг	31,59
Жиры, г	10,30	C, мг	2,95	Mg, мг	23,98
Углеводы, г	12,00	A, мг	0,07	P, мг	134,19
Энергетическая ценность, ккал	195,95	E, мг	1,85	Fe, мг	1,97
		D, мкг	0,16	K, мг	194,11
		B2, мг	0,11	I, мкг	4,80
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром,,капустой, луком, чесноком. соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты ,обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях ,запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса запеченной птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного мяса птицы (данного вида), приятный.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **20**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	64,9	57,5	6,49	5,75
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	27,2	24,75	2,72	2,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,5	11 шт.	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	9	1,07	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,37
Жиры, г	10,71
Углеводы, г	11,38+
Энергетическая ценность, ккал	180,64

B1, мг	0,12
C, мг	1,03
A, мг	0,06
E, мг	1,26
D, мкг	0,18
B2, мг	0,14

Ca, мг	53,16
Mg, мг	49,78
P, мг	233,52
Fe, мг	2,10
K, мг	382,85
I, мкг	90,10
F, мг	0,39
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Свинину лопатку(обрязь), рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и морковью , все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят и перчат. Охлаждают в холодильнике 30 минут Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления .Готовый фарш порционируют, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке (сухари панировочные смешанные с мукою) и, выкладывают на смазанный маслом противень и доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 170 °C в течение 6-7 минут.

Котлеты готовят по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. При отпуске котлеты гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИИ	67,9	66,6	6,79	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	19,8	19,8	1,98	1,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9	22 шт.	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,73	B1, мг	0,27	Ca, мг	41,74
Жиры, г	15,51	C, мг	0,13	Mg, мг	22,63
Углеводы, г	36,92	A, мг	0,05	P, мг	137,23
Энергетическая ценность, ккал	326,49	E, мг	1,42	Fe, мг	1,53
		D, мкг	0,26	K, мг	265,14
		B2, мг	0,13	I, мкг	8,45
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шизи). Котлеты, биточки и шици можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и. до готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шици — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соусом подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	67,1	59,4	6,71	5,94
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ВЫСШИЙ СОРТ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,4	23,4	2,34	2,34
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,01
Жиры, г	9,13
Углеводы, г	13,12
Энергетическая ценность, ккал	138,04

B1, мг	0,10
C, мг	0,55
A, мг	0,02
E, мг	1,77
D, мкг	0,00
B2, мг	0,11
Ca, мг	63,70
Mg, мг	43,76
P, мг	189,07
Fe, мг	1,78
K, мг	335,69
I, мкг	92,12
F, мг	0,38
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г). Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущеные с маслом. Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	B1, мг	0,04	Ca, мг	154,86
Жиры, г	3,67	C, мг	0,78	Mg, мг	17,18
Углеводы, г	15,72	A, мг	0,02	P, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	113,85	E, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		D, мкг	0,00	K, мг	219,40
		B2, мг	0,16	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57
Жиры, г	3,64
Углеводы, г	16,54
Энергетическая ценность, ккал	118,22

B1, мг	0,05
C, мг	0,78
A, мг	0,02
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,16

Ca, мг	157,29
Mg, мг	21,80
P, мг	119,12
Fe, мг	0,35
K, мг	235,19
I, мкг	13,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 150/20**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прнт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35,1	35,1	3,51	3,51
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,3	78,3	7,83	7,83
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,9	12 шт.	0,49
САХАР ПЕСОК	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2,9	2,9	0,29	0,29
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,7	6,7	0,67	0,67
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,38
Жиры, г	11,79
Углеводы, г	28,02
Энергетическая ценность, ккал	258,38

B1, мг	0,08
C, мг	0,18
A, мг	0,09
E, мг	1,96
D, мкг	0,22
B2, мг	0,21

Ca, мг	140,40
Mg, мг	23,81
P, мг	172,86
Fe, мг	1,12
K, мг	190,84
I, мкг	3,17
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откidyвая. 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. При подаче нарезают на порции.
При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, полны 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		145,5		14,55
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,1	50,1	5,01	5,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	301,6	301,6	30,16	30,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,39
Жиры, г	4,33
Углеводы, г	34,44
Энергетическая ценность, ккал	203,66

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,02
E, мг	1,18
D, мкг	0,08
B2, мг	0,03

Ca, мг	30,01
Mg, мг	10,49
P, мг	41,94
Fe, мг	0,99
K, мг	63,80
I, мкг	0,75
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	5,25
Углеводы, г	0,08
Энергетическая ценность, ккал	74,80

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,07
E, мг	0,22
D, мкг	0,15
B2, мг	0,01

Ca, мг	1,20
Mg, мг	0,00
P, мг	1,90
Fe, мг	0,02
K, мг	1,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **11**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	93,33	70	9,33	7
с 01.09 по 31.12	87,5	70	8,75	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,91
Жиры, г	0,07
Углеводы, г	4,83
Энергетическая ценность, ккал	24,50

B1, мг	0,04
C, мг	3,50
A, мг	1,74
E, мг	0,44
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	35,70
Mg, мг	26,60
P, мг	38,50
Fe, мг	0,70
K, мг	140,00
I, мкг	3,50
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, обработать в солевом растворе, нарезать на порции в виде брусков

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,14
Энергетическая ценность, ккал	84,42

B1, мг	0,01
C, мг	79,20
A, мг	0,14
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04
Ca, мг	17,17
Mg, мг	4,37
P, мг	2,75
Fe, мг	0,49
K, мг	9,81
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	B1, мг	0,04	Ca, мг	154,35
Жиры, г	3,66	C, мг	0,78	Mg, мг	17,07
Углеводы, г	13,78	A, мг	0,02	P, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	105,97	E, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		D, мкг	0,00	K, мг	219,30
		B2, мг	0,16	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставльной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность, ккал	14,40

B1, мг	0,04
C, мг	15,00
A, мг	0,10
E, мг	0,23
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	8,40
Mg, мг	12,00
P, мг	15,60
Fe, мг	0,60
K, мг	174,00
I, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

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

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ

Огурцы или томаты консервированные откладывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ОГУРЦЫ/

Номер рецептуры: 71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,6	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	8,40

B1, мг	0,02
C, мг	6,00
A, мг	0,01
E, мг	0,06
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02
Ca, мг	13,80
Mg, мг	8,40
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	84,60
I, мкг	1,80
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА/ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **9**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,55	B1, мг	0,03	Ca, мг	9,99
Жиры, г	0,09	C, мг	4,20	Mg, мг	9,18
Углеводы, г	1,84	A, мг	0,04	P, мг	18,36
Энергетическая ценность, ккал	11,05	E, мг	0,15	Fe, мг	0,54
		D, мкг	0,00	K, мг	129,30
		B2, мг	0,02	I, мкг	1,50
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками.
Выкладывают порционно

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи равномерно нарезаны, аккуратно уложены
- цвет — типичный для этих овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей •
консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,59	шт.	104,1	259 шт.
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,8		3,88	3,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	13,2		1,32	1,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3		0,13	0,13
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,08
Жиры, г	8,94
Углеводы, г	19,62
Энергетическая ценность, ккал	174,63

B1, мг	0,06
C, мг	0,20
A, мг	0,34
E, мг	2,37
D, мкг	2,49
B2, мг	0,45

Ca, мг	96,76
Mg, мг	15,84
P, мг	210,71
Fe, мг	2,44
K, мг	204,49
I, мкг	24,31
F, мг	0,05
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.
Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **265**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 категории	107,4	105,3	10,74	10,53
КРУПА РИСОВАЯ	45,8	45,3	4,58	4,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,9	13,3	1,59	1,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,17
Жиры, г	15,35
Углеводы, г	35,18
Энергетическая ценность, ккал	328,01

B1, мг	0,41
C, мг	1,01
A, мг	0,48
E, мг	2,48
D, мкг	0,00
B2, мг	0,15

Ca, мг	35,18
Mg, мг	51,15
P, мг	220,45
Fe, мг	2,27
K, мг	416,99
I, мкг	9,18
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, , добавляют слегка пассерованные или припущеные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашенную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.
Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

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

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

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **292**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	71,43	50	7,14	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77,23	50,2	7,72	5,02
с 01.03 по 31.07	83,67	50,2	8,37	5,02
с 01.08 по 31.08	62,75	50,2	6,28	5,02
с 01.09 по 31.10	66,93	50,2	6,69	5,02
с 01.11 по 31.12	71,71	50,2	7,17	5,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44,27	33,2	4,43	3,32
с 01.09 по 31.12	41,5	33,2	4,15	3,32
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,32	2,2	0,23	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	9,8	1,2	0,98
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	23,38	15,2	2,34	1,52
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	66,25	53	6,63	5,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00
Жиры, г	11,66
Углеводы, г	31,54
Энергетическая ценность, ккал	268,77

B1, мг	0,14
C, мг	16,91
A, мг	0,72
E, мг	3,15
D, мкг	0,00
B2, мг	0,16
Ca, мг	67,50
Mg, мг	43,91
P, мг	152,06
Fe, мг	2,20
K, мг	607,29
I, мкг	9,95
F, мг	0,12
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Запеченную до золотистой корочки птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек (5 г) или нарезанные стручки фасоли (5,8 г).

Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы или кролика на разрезе - белый, окорочеков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы или кролика с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы или кролика.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,77	127,9	19,68	12,79
с 01.03 по 31.07	213,17	127,9	21,32	12,79
с 01.08 по 31.08	159,88	127,9	15,99	12,79
с 01.09 по 31.10	170,53	127,9	17,05	12,79
с 01.11 по 31.12	182,71	127,9	18,27	12,79
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	22,9	2,4	2,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,14	B1, мг	0,12	Ca, мг	39,35
Жиры, г	4,48	C, мг	10,35	Mg, мг	29,28
Углеводы, г	21,33	A, мг	0,04	P, мг	84,80
Энергетическая ценность, ккал	143,08	E, мг	0,24	Fe, мг	1,21
		D, мкг	0,07	K, мг	760,75
		B2, мг	0,10	I, мкг	8,46
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г	105,2	70,5	10,52	7,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,89	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ мдж 45%	10,4	10	1,04	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,92	B1, мг	0,12	Ca, мг	116,42
Жиры, г	12,03	C, мг	1,51	Mg, мг	28,96
Углеводы, г	4,45	A, мг	0,25	P, мг	191,63
Энергетическая ценность, ккал	149,66	E, мг	1,87	Fe, мг	0,74
		D, мкг	0,07	K, мг	295,44
		B2, мг	0,15	I, мкг	36,98
				F, мг	0,27
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками.
Лук нарезают кубиком, морковь пропускают через терку, овощи пассеруют на растительном масле.
Готовят сырный соус: сметану ,яйцо взбивают и добавляют натертый сыр, хорошо перемешивают.
Наверх рыбы укладывают пассерованные овощи , наверх овощей- сырный соус.
Запекают в предварительно разогретом ПКШ.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная; корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса

Запах: запеченной рыбы и соуса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	60,95	54	6,1	5,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	88,92	57,8	8,89	5,78
с 01.03 по 31.07	96,33	57,8	9,63	5,78
с 01.08 по 31.08	72,25	57,8	7,23	5,78
с 01.09 по 31.10	77,07	57,8	7,71	5,78
с 01.11 по 31.12	82,57	57,8	8,26	5,78
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,5	4,5	0,45	0,45
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ мдж 45%	2	1,9	0,2	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	4,95	4,95
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,25	2,25	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,25	4,25	0,43	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,51	0,18	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,23	B1, мг	0,11	Ca, мг	48,28
Жиры, г	11,67	C, мг	5,07	Mg, мг	42,16
Углеводы, г	32,09	A, мг	0,05	P, мг	165,34
Энергетическая ценность, ккал	267,29	E, мг	0,36	Fe, мг	1,15
		D, мкг	0,10	K, мг	570,86
		B2, мг	0,09	I, мкг	84,00
				F, мг	0,36
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, отваривают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду или противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подстановочных тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить ломтиком лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецепттуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущеной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,25	21	2,63	2,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	13,33	10	1,33	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,38	10	1,54	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,01
Жиры, г	3,07
Углеводы, г	3,26
Энергетическая ценность, ккал	45,11

B1, мг	0,04
C, мг	25,28
A, мг	0,28
E, мг	1,53
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	18,63
Mg, мг	10,25
P, мг	22,08
Fe, мг	0,46
K, мг	95,55
I, мкг	1,31
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Перец сладкий промывают, прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, ошпаривают, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Зеленый лук перебирают, промывают, шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Капусту заправляют соком лимона, сахаром, добавляют нарезанные морковь, перец сладкий, горошек консервированный, зеленый лук, все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ**

Номер рецептуры: **29**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35	4,38	3,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	15,15	15	1,52	1,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	B1, мг	0,01	Ca, мг	19,89
Жиры, г	3,07	C, мг	7,10	Mg, мг	7,61
Углеводы, г	3,87	A, мг	0,00	P, мг	18,11
Энергетическая ценность, ккал	46,50	E, мг	1,31	Fe, мг	0,51
		D, мкг	0,00	K, мг	94,72
		B2, мг	0,02	I, мкг	1,65
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °C. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нацинкованным луком, добавляют сахар и растительное масло. Огурцы свежие подготовленные нарезают полукольцом тонким. Перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нацинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,4	47,4	5,94	4,74
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	4,14
Энергетическая ценность, ккал	48,01

B1, мг	0,02
C, мг	16,81
A, мг	0,02
E, мг	2,70
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00
Ca, мг	27,01
Mg, мг	12,60
P, мг	22,21
Fe, мг	0,66
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	5,55
Энергетическая ценность, ккал	53,88

B1, мг	0,01
C, мг	8,82
A, мг	0,15
E, мг	1,33
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	23,78
Mg, мг	9,14
P, мг	16,55
Fe, мг	0,48
K, мг	99,62
I, мкг	1,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

С кочана капусты срезают верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Затем обрезают наружную часть кочерышки и разрезают кочан пополам. Из каждой половины внутренней части кочана вырезают кочерышки. Капусту рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Затем капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой (но не потеряет хрустка). Затем ее быстро охлаждают, добавляют очищенную промытую и нарезанную соломкой морковь. Заправляют маслом растительным перед подачей и перемешивают. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: компоненты равномерно распределены по всему объему.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Вкус, запах: в меру соленый.

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	29,1	28,8	2,91	2,88
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,3	21	2,63	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59
Жиры, г	3,69
Углеводы, г	2,21
Энергетическая ценность, ккал	45,16

B1, мг	0,03
C, мг	10,02
A, мг	0,05
E, мг	1,65
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	11,09
Mg, мг	9,71
P, мг	20,56
Fe, мг	0,57
K, мг	125,73
I, мкг	1,43
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленою каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: **СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **17**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	98,9	90	9,89	9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,25
Жиры, г	12,47
Углеводы, г	23,92
Энергетическая ценность, ккал	275,69

B1, мг	0,26
C, мг	2,06
A, мг	0,07
E, мг	2,12
D, мкг	0,10
B2, мг	0,60

Ca, мг	25,42
Mg, мг	22,02
P, мг	189,77
Fe, мг	4,25
K, мг	284,90
I, мкг	8,84
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное сердце закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Сердце должно быть полностью покрыто водой, для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют припечённые овощи. Соль и специи кладут в бульон за 15–20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин.

Отварное сердце говяжье нарезают брусками 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 располагают сбоку.

Г

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (массой 1–2 кг), порционных (массой 40–80 г) и мелких (10–40 г) кусков.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и укладывают на разогретый противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200–250 °C. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °C, периодически поливая маслом и соком.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью, кладут на сковороду или противень с маслом, нагретым до 150–180 °C, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4–5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4–5 мин. Перед панированием их посыпают солью.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) – 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности – лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира – от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашенную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличиваются.

Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3–5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения. О Luk репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, и доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	31,62
Энергетическая ценность, ккал	135,80

B1, мг	0,03
C, мг	1,60
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИШНЕВЫЙ/

Номер рецептуры: 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,36
Жиры, г	0,39
Углеводы, г	22,12
Энергетическая ценность, ккал	98,94

B1, мг	0,03
C, мг	1,60
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	36,00
Mg, мг	16,20
P, мг	21,60
Fe, мг	0,72
K, мг	300,00
I, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	19,59
Энергетическая ценность, ккал	83,42

B1, мг	0,02
C, мг	1,60
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	12,60
Mg, мг	7,20
P, мг	12,60
Fe, мг	2,52
K, мг	240,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **115**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	16,2	16	1,62	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,78	B1, мг	0,09	Ca, мг	26,99
Жиры, г	3,94	C, мг	3,68	Mg, мг	26,10
Углеводы, г	20,44	A, мг	0,17	P, мг	63,99
Энергетическая ценность, ккал	122,35	E, мг	1,41	Fe, мг	0,98
		D, мкг	0,03	K, мг	292,00
		B2, мг	0,05	I, мкг	3,36
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущеные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Масса крупы на 1000 г супа рисовой, перловой, манной 80 г, овсяной, ячневой, пшеничной и пшена 100 г, масса бульона или воды для крупы манной 950 г, для всех остальных круп - 1000 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

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

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ 220/20

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	56,92	37	5,69	3,7
с 01.03 по 31.07	61,67	37	6,17	3,7
с 01.08 по 31.08	46,25	37	4,63	3,7
с 01.09 по 31.10	49,33	37	4,93	3,7
с 01.11 по 31.12	52,86	37	5,29	3,7
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		20
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,84
Жиры, г	3,98
Углеводы, г	24,64
Энергетическая ценность, ккал	127,90

B1, мг	0,13
C, мг	5,24
A, мг	0,20
E, мг	2,50
D, мкг	0,03
B2, мг	0,06

Ca, мг	41,16
Mg, мг	28,04
P, мг	64,25
Fe, мг	1,58
K, мг	382,02
I, мкг	3,31
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
КЛЕЦКИ		48		4,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14,8	14,8	1,48	1,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (шт.)	0,11 шт.	4,2	11 шт.	9,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	2,32	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,7	3,7	0,37	0,37
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,08
Жиры, г	6,57
Углеводы, г	17,60
Энергетическая ценность, ккал	146,75

B1, мг	0,06	Ca, мг	28,96
C, мг	3,68	Mg, мг	16,75
A, мг	0,20	P, мг	49,94
E, мг	1,15	Fe, мг	0,81
D, мкг	0,18	K, мг	282,72
B2, мг	0,07	I, мкг	3,70
		F, мг	0,01
		Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут петрушку, слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки klecek на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

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

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **112**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,14
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	14,58
Энергетическая ценность, ккал	101,80

B1, мг	0,06
C, мг	3,89
A, мг	0,17
E, мг	1,20
D, мкг	0,03
B2, мг	0,04

Ca, мг	23,96
Mg, мг	16,15
P, мг	39,53
Fe, мг	0,77
K, мг	283,85
I, мкг	2,79
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

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 слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 220/20**

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ ЯНТАРЬ мдж 50%	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18	13,5	1,8	1,35
с 01.09 по 31.12	16,88	13,5	1,69	1,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,56	B1, мг	0,06	Ca, мг	18,95
Жиры, г	9,44	C, мг	3,87	Mg, мг	15,53
Углеводы, г	25,36	A, мг	0,28	P, мг	33,13
Энергетическая ценность, ккал	219,88	E, мг	1,03	Fe, мг	0,58
		D, мкг	0,03	K, мг	272,46
		B2, мг	0,04	I, мкг	2,98
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На масле пассировать до полуготовности морковь и лук соломкой. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня.. При необходимости посолить.

При подаче посыпать зеленью

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Суп, гомогенный, без посторонних включений.

Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ м.д.ж 45%	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	2,95
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	36,40

B1, мг	0,00
C, мг	0,07
A, мг	0,03
E, мг	0,03
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	88,00
Mg, мг	3,50
P, мг	50,00
Fe, мг	0,10
K, мг	8,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ БЕЛИП 90/30**

Номер рецептуры: **30**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г., стр. 1**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	41,3	41,3	4,13	4,13
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	94,81	84	9,48	8,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,3	11,3	1,13	1,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12	30 шт.	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,4	5,4	0,54	0,54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,92	B1, мг	0,13	Ca, мг	154,46
Жиры, г	14,58	C, мг	1,34	Mg, мг	61,26
Углеводы, г	9,14	A, мг	0,09	P, мг	328,07
Энергетическая ценность, ккал	182,95	E, мг	1,16	Fe, мг	1,41
		D, мкг	0,34	K, мг	524,78
		B2, мг	0,28	I, мкг	133,24
				F, мг	0,55
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей промыть, слегка отжать и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с творогом, пассированым луком, замоченным в воде пшеничным хлебом (без корок) и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, соль йодированную, хорошо вымешать разделить на тефтели и запечь в духовом шкафу. За 15 мин до окончания приготовления залить молочным соусом и довести до готовности.

Технология приготовления соуса Горячим молоком разводят подсущенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку.

Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.
Требование к качеству соуса: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущеные, отварные макароны.

Правила оформления, подачи блюд:

. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — тефтели правильной округлой формы, поверхность и края ровные, без трещин, белого цвета, сочные, рыхлые, без комочеков не промешанных продуктов.

Вкус рыбы и творога.

Аромат молочный.

Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы и запахи.

На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положена тефтеля в соусе.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,7	16,7	1,67	1,67
ШИПОВНИК СУХОЙ	11,1	11,1	1,11	1,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33	B1, мг	0,01	Ca, мг	14,27
Жиры, г	0,14	C, мг	48,84	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	14,37	A, мг	0,09	P, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	66,25	E, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		D, мкг	0,00	K, мг	6,45
		B2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **УХА РОСТОВСКАЯ**

Номер рецептуры: **106**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	79,08	51,4	7,91	5,14
с 01.03 по 31.07	85,67	51,4	8,57	5,14
с 01.08 по 31.08	64,25	51,4	6,43	5,14
с 01.09 по 31.10	68,53	51,4	6,85	5,14
с 01.11 по 31.12	73,43	51,4	7,34	5,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	54,18	48	5,42	4,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,6	1,5	0,16	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5 %	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,35
Жиры, г	2,59
Углеводы, г	10,00
Энергетическая ценность, ккал	100,91

B1, мг	0,10
C, мг	6,73
A, мг	0,22
E, мг	1,20
D, мкг	0,03
B2, мг	0,09

Ca, мг	39,21
Mg, мг	42,89
P, мг	143,61
Fe, мг	1,09
K, мг	580,06
I, мкг	75,66
F, мг	0,33
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,03
C, мг	10,00
A, мг	0,01
E, мг	0,63
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02
Ca, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ГРУША/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ СВЕЖИЕ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,03
C, мг	11,00
A, мг	0,01
E, мг	0,69
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, мкг	2,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ/ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,40
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,03
C, мг	10,00
A, мг	0,01
E, мг	0,63
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02
Ca, мг	16,00
Mg, мг	8,00
P, мг	11,00
Fe, мг	2,20
K, мг	278,00
I, мкг	2,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

B1, мг	0,03
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,39
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29	B1, мг	0,05	Ca, мг	6,90
Жиры, г	0,19	C, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	15,05	A, мг	0,00	P, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	71,05	E, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		D, мкг	0,00	K, мг	38,70
		B2, мг	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность, ккал	94,73

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,78
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	0,43
Углеводы, г	35,13
Энергетическая ценность, ккал	165,77

B1, мг	0,11
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	1,37
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	16,10
Mg, мг	23,10
P, мг	58,80
Fe, мг	1,40
K, мг	90,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность, ккал	45,98

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,66
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	9,32
Энергетическая ценность, ккал	39,55

B1, мг	0,00
C, мг	1,16
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01
Ca, мг	14,55
Mg, мг	6,37
P, мг	8,81
Fe, мг	0,80
K, мг	37,03
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета напита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,29
Энергетическая ценность, ккал	43,42

B1, мг	0,00
C, мг	1,16
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01
Ca, мг	15,43
Mg, мг	6,56
P, мг	8,81
Fe, мг	0,80
K, мг	37,12
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	14,75
Энергетическая ценность, ккал	93,49

B1, мг	0,03
C, мг	0,56
A, мг	0,02
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,12
Ca, мг	112,88
Mg, мг	16,55
P, мг	79,42
Fe, мг	0,82
K, мг	171,56
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	B1, мг	0,00	Ca, мг	12,01
Жиры, г	0,00	C, мг	0,04	Mg, мг	5,61
Углеводы, г	8,15	A, мг	0,00	P, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	33,37	E, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		D, мкг	0,00	K, мг	25,59
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **377**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	B1, мг	0,00	Ca, мг	12,86
Жиры, г	0,00	C, мг	0,04	Mg, мг	5,80
Углеводы, г	7,19	A, мг	0,00	P, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	29,50	E, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		D, мкг	0,00	K, мг	25,62
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **377**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,03
Углеводы, г	10,88
Энергетическая ценность, ккал	45,62

B1, мг	0,00
C, мг	0,96
A, мг	0,00
E, мг	0,04
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	15,36
Mg, мг	6,73
P, мг	8,90
Fe, мг	0,92
K, мг	51,69
I, мкг	0,14
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **88**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,1	2	0,21	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,56
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	7,32
Энергетическая ценность, ккал	69,57

B1, мг	0,03
C, мг	11,16
A, мг	0,20
E, мг	1,05
D, мкг	0,03
B2, мг	0,05

Ca, мг	42,09
Mg, мг	18,67
P, мг	36,18
Fe, мг	0,86
K, мг	274,74
I, мкг	3,22
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

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

При подаче добавляют прокипяченную сметану

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	61,29

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,10
E, мг	0,81
D, мкг	0,89
B2, мг	0,15

Ca, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55
Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**

Номер рецептуры: **19**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	112	101,9	11,2	10,19
КРУПА МАННАЯ	6,1	6,1	0,61	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,9	14,2	1,69	1,42
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,78	B1, мг	0,33	Ca, мг	34,19
Жиры, г	6,97	C, мг	2,30	Mg, мг	34,27
Углеводы, г	9,81	A, мг	0,03	P, мг	247,23
Энергетическая ценность, ккал	173,40	E, мг	1,59	Fe, мг	5,45
		D, мкг	0,03	K, мг	354,65
		B2, мг	0,68	I, мкг	9,51
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: запеченного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.-**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	1,5	1,3	0,15	0,13
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕННАЯ	25	16,3	2,5	1,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,61
Жиры, г	4,46
Углеводы, г	15,83
Энергетическая ценность, ккал	117,17

B1, мг	0,09
C, мг	13,30
A, мг	0,23
E, мг	1,41
D, мкг	0,04
B2, мг	0,07

Ca, мг	60,62
Mg, мг	31,53
P, мг	61,42
Fe, мг	1,46
K, мг	515,77
I, мкг	6,61
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту и квашенную капусту у, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную иливареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсущенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличенены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,73	40,3	5,37	4,03
с 01.09 по 31.12	50,38	40,3	5,04	4,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25,1	20,1	2,51	2,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,92	20,1	3,09	2,01
с 01.03 по 31.07	33,5	20,1	3,35	2,01
с 01.08 по 31.08	25,13	20,1	2,51	2,01
с 01.09 по 31.10	26,8	20,1	2,68	2,01
с 01.11 по 31.12	28,71	20,1	2,87	2,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201	201	20,1	20,1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,83
Жиры, г	4,36
Углеводы, г	12,37
Энергетическая ценность, ккал	98,86

B1, мг	0,07
C, мг	8,34
A, мг	0,23
E, мг	1,33
D, мкг	0,04
B2, мг	0,06

Ca, мг	47,28
Mg, мг	24,18
P, мг	46,71
Fe, мг	1,21
K, мг	349,91
I, мкг	5,68
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную иливареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании кашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсущенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать кашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличенены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **429**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	70	70	7	7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ДРОЖЖИ СУХИЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,6	6 шт.	0,26
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,6	28,6	2,86	2,86
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,66
Жиры, г	10,81
Углеводы, г	25,68
Энергетическая ценность, ккал	247,26

B1, мг	0,11
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	1,33
D, мкг	0,06
B2, мг	0,05

Ca, мг	19,92
Mg, мг	13,39
P, мг	72,71
Fe, мг	0,88
K, мг	133,44
I, мкг	1,68
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №405) с изюмом формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом или меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °C в течение 30-40 мин.

Влажность - не более 35,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку веснушку можно выпекать массой 25 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция: мякиш хорошо пропеччен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛКА ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,61
Жиры, г	7,90
Углеводы, г	47,59
Энергетическая ценность, ккал	300,10

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,06
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,29
Mg, мг	0,43
P, мг	1,16
Fe, мг	0,03
K, мг	1,98
I, мкг	0,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **БУЛОЧКА СДОБНАЯ ПП**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛКА СДОБНАЯ ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,10
Жиры, г	13,72
Углеводы, г	46,59
Энергетическая ценность, ккал	356,01

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,06
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,29
Mg, мг	0,43
P, мг	1,16
Fe, мг	0,03
K, мг	1,98
I, мкг	0,05
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ МДЖ 45%	11	10	1,1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,13
Жиры, г	9,92
Углеводы, г	8,44
Энергетическая ценность, ккал	149,34

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,09
E, мг	0,46
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	153,90
Mg, мг	7,98
P, мг	98,04
Fe, мг	0,34
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	1	1
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ МДЖ 45%	38,5	35	3,85	3,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,22	B1, мг	0,06	Ca, мг	269,90
Жиры, г	11,45	C, мг	0,10	Mg, мг	19,70
Углеводы, г	15,13	A, мг	0,14	P, мг	167,10
Энергетическая ценность, ккал	169,43	E, мг	0,92	Fe, мг	0,90
		D, мкг	0,15	K, мг	71,00
		B2, мг	0,11	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННОЙ 170/30**

Номер рецептуры: **223**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	156,4	156,4	15,64	15,64
КРУПА МАННАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,8	17 шт.	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,68	0,68
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,72
Жиры, г	17,95
Углеводы, г	26,25
Энергетическая ценность, ккал	334,15

B1, мг	0,09
C, мг	0,44
A, мг	0,15
E, мг	0,62
D, мкг	0,27
B2, мг	0,44

Ca, мг	320,23
Mg, мг	47,36
P, мг	381,04
Fe, мг	1,35
K, мг	338,79
I, мкг	4,07
F, мг	0,05
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукою 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 в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают 50 г запеканки с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным (20 г) или йогуртом (30 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СУБПРОДУКТАМИ/ СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ/

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	51,3	46,7	5,13	4,67
ГОВЯДИНА Б/К 1 КАТЕГОРИЯ	40,77	40	4,08	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	241,85	157,2	24,19	15,72
с 01.03 по 31.07	262	157,2	26,2	15,72
с 01.08 по 31.08	196,5	157,2	19,65	15,72
с 01.09 по 31.10	209,6	157,2	20,96	15,72
с 01.11 по 31.12	224,57	157,2	22,46	15,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,1	11,1	1,31	1,11
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	6,9	6,9	0,69	0,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,93
Жиры, г	13,08
Углеводы, г	34,15
Энергетическая ценность, ккал	298,04

B1, мг	0,31
C, мг	13,77
A, мг	0,05
E, мг	3,22
D, мкг	0,10
B2, мг	0,44

Ca, мг	39,52
Mg, мг	54,72
P, мг	252,87
Fe, мг	4,85
K, мг	1 180,66
I, мкг	14,55
F, мг	0,09
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сердце варят, мясо тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущеный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °C (около часа). Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г Соус - сметанный с томатом №331. На 140 г запеченного блюда масса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, кашеванную капусту, а также салат из свежей или кашеванной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: **Продукция промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,3	100	10,53	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,90
Жиры, г	8,90
Углеводы, г	7,70
Энергетическая ценность, ккал	119,00

B1, мг	0,02
C, мг	7,00
A, мг	0,19
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	41,00
Mg, мг	15,00
P, мг	37,00
Fe, мг	0,70
K, мг	315,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **54**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	102,27	76,7	10,23	7,67
с 01.09 по 31.12	95,88	76,7	9,59	7,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,8	17,5	2,08	1,75
ТОМАТНАЯ ПАСТА	25	25	2,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52	B1, мг	0,06	Ca, мг	34,95
Жиры, г	5,74	C, мг	8,27	Mg, мг	28,64
Углеводы, г	13,72	A, мг	0,07	P, мг	54,23
Энергетическая ценность, ккал	118,17	E, мг	2,84	Fe, мг	1,64
		D, мкг	0,00	K, мг	470,32
		B2, мг	0,06	I, мкг	8,15
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 90 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой,

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново-красный - свекольной.

Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,35	B1, мг	0,04	Ca, мг	158,51
Жиры, г	4,40	C, мг	0,78	Mg, мг	30,84
Углеводы, г	17,48	A, мг	0,02	P, мг	129,22
Энергетическая ценность, ккал	132,58	E, мг	0,00	Fe, мг	0,83
		D, мкг	0,00	K, мг	273,65
		B2, мг	0,17	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,77	B1, мг	0,05	Ca, мг	188,59
Жиры, г	4,81	C, мг	0,94	Mg, мг	31,94
Углеводы, г	18,36	A, мг	0,03	P, мг	147,29
Энергетическая ценность, ккал	141,39	E, мг	0,00	Fe, мг	0,73
		D, мкг	0,00	K, мг	308,47
		B2, мг	0,20	I, мкг	16,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Номер рецептуры: **139**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,5	205,2	25,65	20,52
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,4	52,4	5,24	5,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10,8	10,8	1,08	1,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6	4,5	0,6	0,45
с 01.09 по 31.12	5,63	4,5	0,56	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,42
Жиры, г	7,20
Углеводы, г	13,34
Энергетическая ценность, ккал	131,05

B1, мг	0,07
C, мг	39,26
A, мг	0,13
E, мг	3,29
D, мкг	0,00
B2, мг	0,09

Ca, мг	97,13
Mg, мг	37,59
P, мг	71,38
Fe, мг	2,21
K, мг	498,17
I, мкг	7,61
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Примечание:

1. Капусту припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)
2. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

Важно - в рецептуре автором указано 3 г раствора лимонной кислоты, без указания %, поэтому количество лимонной кислоты было взяты из аналогичной рецептуры №321. Капуста тушеная (гарнир) - 30 г 3-ех процентной кислоты.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	235,38	153	23,54	15,3
с 01.03 по 31.07	255	153	25,5	15,3
с 01.08 по 31.08	191,25	153	19,13	15,3
с 01.09 по 31.10	204	153	20,4	15,3
с 01.11 по 31.12	218,57	153	21,86	15,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	34,2	28,8	3,42	2,88
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,02	B1, мг	0,17	Ca, мг	49,72
Жиры, г	6,68	C, мг	13,77	Mg, мг	43,36
Углеводы, г	28,27	A, мг	0,39	P, мг	113,38
Энергетическая ценность, ккал	190,49	E, мг	1,41	Fe, мг	1,87
		D, мкг	0,00	K, мг	975,34
		B2, мг	0,12	I, мкг	11,03
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают. В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой или бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помятые, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **183**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	38,5	38,1	3,85	3,81
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,5	28,5	2,85	2,85
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	133,3	133,3	13,33	13,33
САХАР ПЕСОК	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,45	B1, мг	0,15	Ca, мг	145,00
Жиры, г	7,13	C, мг	0,69	Mg, мг	83,77
Углеводы, г	30,40	A, мг	0,06	P, мг	199,62
Энергетическая ценность, ккал	224,18	E, мг	2,74	Fe, мг	2,52
		D, мкг	0,14	K, мг	341,01
		B2, мг	0,22	I, мкг	13,26
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.

Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура пдачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72,3	72,3	7,23	7,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,4	77,4	7,74	7,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,17
Жиры, г	6,74
Углеводы, г	27,77
Энергетическая ценность, ккал	197,58

B1, мг	0,05
C, мг	0,40
A, мг	0,04
E, мг	0,90
D, мкг	0,10
B2, мг	0,10

Ca, мг	90,61
Mg, мг	14,30
P, мг	79,99
Fe, мг	0,36
K, мг	153,00
I, мкг	6,97
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	6,32	6,32
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,5	95,5	9,55	9,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,25
Жиры, г	12,95
Углеводы, г	25,22
Энергетическая ценность, ккал	270,21

B1, мг	0,23
C, мг	0,50
A, мг	0,05
E, мг	2,06
D, мкг	0,10
B2, мг	0,16

Ca, мг	132,39
Mg, мг	81,15
P, мг	247,61
Fe, мг	2,28
K, мг	338,74
I, мкг	12,20
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.
Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	69,2	69,2	6,92	6,92
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124,6	124,6	12,46	12,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	7	7	0,7	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,89	B1, мг	0,16	Ca, мг	33,19
Жиры, г	6,50	C, мг	0,00	Mg, мг	41,50
Углеводы, г	36,06	A, мг	0,04	P, мг	178,40
Энергетическая ценность, ккал	273,83	E, мг	1,39	Fe, мг	2,76
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	37,37	37	3,74	3,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,9	142,9	14,29	14,29
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	195	195	19,5	19,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,83
Жиры, г	10,32
Углеводы, г	19,23
Энергетическая ценность, ккал	196,53

B1, мг	0,17
C, мг	1,02
A, мг	0,07
E, мг	1,13
D, мкг	0,11
B2, мг	0,22

Ca, мг	380,12
Mg, мг	60,67
P, мг	252,88
Fe, мг	2,49
K, мг	368,96
I, мкг	19,22
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	62,3	62,3	6,23	6,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	131,5	131,5	13,15	13,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,41	B1, мг	0,04	Ca, мг	11,04
Жиры, г	6,21	C, мг	0,00	Mg, мг	31,73
Углеводы, г	22,05	A, мг	0,04	P, мг	96,57
Энергетическая ценность, ккал	262,11	E, мг	1,25	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин.

Готовый рис откладывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	13,10
Энергетическая ценность, ккал	55,11

B1, мг	0,01
C, мг	1,44
A, мг	0,00
E, мг	0,23
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	11,63
Mg, мг	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,84
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	B1, мг	0,00	Ca, мг	7,45
Жиры, г	0,00	C, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	8,71	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,83	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,81
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	B1, мг	0,00	Ca, мг	8,28
Жиры, г	0,00	C, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	9,68	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	38,70	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,90
		B2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °C

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-+18С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / ВАФЛИ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62
Жиры, г	3,32
Углеводы, г	23,63
Энергетическая ценность, ккал	125,98

B1, мг	0,03
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	10,44
Mg, мг	7,20
P, мг	32,40
Fe, мг	0,76
K, мг	39,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ВАФЛИ**

Номер рецептуры 33

Наименование сборника рецептур: ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ НЕ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70
Жиры, г	3,53
Углеводы, г	26,78
Энергетическая ценность, ккал	150,12

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ**

Номер рецептуры: 31

Наименование сборника рецептур: ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	55	55	5,5	5,5
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,25
Жиры, г	2,94
Углеводы, г	22,32
Энергетическая ценность, ккал	125,10

B1, мг	0,04
C, мг	0,00
A, мг	0,01
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	15,95
Mg, мг	11,00
P, мг	49,50
Fe, мг	1,16
K, мг	60,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РАДУЖНАЯ**

Номер рецептуры: **18**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЯ	75,4	74	7,54	7,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	8 шт.	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,78
Жиры, г	10,66
Углеводы, г	10,45
Энергетическая ценность, ккал	204,43

B1, мг	0,29
C, мг	0,55
A, мг	0,25
E, мг	1,08
D, мкг	0,07
B2, мг	0,11

Ca, мг	35,13
Mg, мг	30,38
P, мг	154,62
Fe, мг	2,00
K, мг	303,55
I, мкг	7,58
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия де котлет и панируют в сухарях.. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (8мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом, с масляной тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.

цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови; вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленого мяса; консистенция сочная, однородная, пышная.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**

Номер рецептуры: **22**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	81,98	78,7	8,2	7,87
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,1	9,3	1,11	0,93
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	16,7	13,3	1,67	1,33
ЧЕСНОК	2,2	1,9	0,22	0,19
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,1	11,1	1,11	1,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7	1,67	1,67
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,3	3,3	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,7	14 шт.	0,57
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,19
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	13,33
Энергетическая ценность, ккал	134,24

B1, мг	0,09
C, мг	3,42
A, мг	0,09
E, мг	2,10
D, мкг	0,18
B2, мг	0,16

Ca, мг	37,85
Mg, мг	29,86
P, мг	178,84
Fe, мг	2,46
K, мг	254,49
I, мкг	6,54
F, мг	0,09
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром,,капустой, луком, чесноком. соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты ,обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях ,запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса запеченной птицы, умеренно соленый.

Запах: запеченного мяса птицы (данного вида), приятный.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ 120/5**

Номер рецептуры: **20**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	99,32	88	9,93	8,8
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	53,3	48,5	5,33	4,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	1,43	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,3	17,3	1,73	1,73
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,10	B1, мг	0,17	Ca, мг	76,78
Жиры, г	16,67	C, мг	1,55	Mg, мг	74,48
Углеводы, г	16,26	A, мг	0,08	P, мг	358,56
Энергетическая ценность, ккал	299,80	E, мг	1,67	Fe, мг	3,11
		D, мкг	0,21	K, мг	587,91
		B2, мг	0,24	I, мкг	138,06
				F, мг	0,61
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Свинину лопатку(обрязь), рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и морковью , все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят и перчат. Охлаждают в холодильнике 30 минут Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. Готовый фарш порционируют, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке (сухари панировочные смешанные с мукою) ,выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до готовности в пароконвектомате при температуре 170 °C в течение 6-7 минут.

Котлеты готовят по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. При отпуске котлеты гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **26**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЧЯ	75,4	74	7,54	7,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	22	22	2,2	2,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27,8	27,8	2,78	2,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	25 шт.	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,4	4,4	0,44	0,44
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,83	B1, мг	0,30	Ca, мг	46,36
Жиры, г	16,92	C, мг	0,14	Mg, мг	25,15
Углеводы, г	25,51	A, мг	0,05	P, мг	152,48
Энергетическая ценность, ккал	300,00	E, мг	1,57	Fe, мг	1,70
		D, мкг	0,29	K, мг	294,63
		B2, мг	0,14	I, мкг	9,38
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шициели). Котлеты, биточки и шнициели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и запекают до готовности в жарочном шкафу.). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шнициель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полите маслом или соусом подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	124,15	110	12,42	11
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,41
Жиры, г	11,90
Углеводы, г	15,94
Энергетическая ценность, ккал	134,34

B1, мг	0,14
C, мг	0,93
A, мг	0,02
E, мг	2,03
D, мкг	0,00
B2, мг	0,15

Ca, мг	87,42
Mg, мг	72,68
P, мг	304,64
Fe, мг	1,96
K, мг	556,54
I, мкг	167,34
F, мг	0,69
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают до готовности в жарочном шкафу или ПКШ

При отпуске котлеты или биточки массой 50 г гарнируют, подливают сбоку соус (30 г) или поливают сливочным маслом (5 г).

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущеные с маслом.

Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, однородная

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57	B1, мг	0,05	Ca, мг	157,29
Жиры, г	3,64	C, мг	0,78	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	16,54	A, мг	0,02	P, мг	119,12
Энергетическая ценность, ккал	118,22	E, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		D, мкг	0,00	K, мг	235,19
		B2, мг	0,16	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
САХАР ПЕСОК	8,9	8,9	0,89	0,89
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,45	B1, мг	0,06	Ca, мг	188,38
Жиры, г	4,37	C, мг	0,94	Mg, мг	25,73
Углеводы, г	19,02	A, мг	0,03	P, мг	141,99
Энергетическая ценность, ккал	138,40	E, мг	0,00	Fe, мг	0,38
		D, мкг	0,00	K, мг	280,84
		B2, мг	0,20	I, мкг	16,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток напит 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 170/30**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	39,8	39,8	3,98	3,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,7	88,7	8,87	8,87
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,6	14 шт.	0,56
САХАР ПЕСОК	5,8	5,8	0,58	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,33	0,33
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 725%	7,6	7,6	0,76	0,76
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,95
Жиры, г	13,27
Углеводы, г	48,66
Энергетическая ценность, ккал	372,11

B1, мг	0,09
C, мг	0,24
A, мг	0,12
E, мг	1,25
D, мкг	0,29
B2, мг	0,25

Ca, мг	184,32
Mg, мг	29,86
P, мг	216,68
Fe, мг	1,31
K, мг	247,30
I, мкг	4,12
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откidyвая. Протертый творог смешиают 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. При подаче нарезают на порции.
При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		174,6		17,46
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	59,5	59,5	5,95	5,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	357,9	357,9	35,79	35,79
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,39	B1, мг	0,08	Ca, мг	35,64
Жиры, г	5,18	C, мг	0,00	Mg, мг	12,43
Углеводы, г	23,81	A, мг	0,03	P, мг	49,73
Энергетическая ценность, ккал	241,12	E, мг	1,39	Fe, мг	1,16
		D, мкг	0,09	K, мг	75,62
		B2, мг	0,03	I, мкг	0,89
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откладывают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	7,25
Углеводы, г	0,08
Энергетическая ценность, ккал	74,80

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,07
E, мг	0,22
D, мкг	0,15
B2, мг	0,01

Ca, мг	1,20
Mg, мг	0,00
P, мг	1,90
Fe, мг	0,02
K, мг	1,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **11**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,30
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	35,00

B1, мг	0,06
C, мг	5,00
A, мг	2,49
E, мг	0,63
D, мкг	0,00
B2, мг	0,07

Ca, мг	51,00
Mg, мг	38,00
P, мг	55,00
Fe, мг	1,00
K, мг	200,00
I, мкг	5,00
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, обработать в солевом растворе, нарезать на порции в виде брусков

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,27
Углеводы, г	19,05
Энергетическая ценность, ккал	93,80

B1, мг	0,01
C, мг	88,00
A, мг	0,16
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,05

Ca, мг	19,08
Mg, мг	4,86
P, мг	3,06
Fe, мг	0,54
K, мг	10,90
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	B1, мг	0,04	Ca, мг	154,23
Жиры, г	3,66	C, мг	0,78	Mg, мг	17,04
Углеводы, г	13,78	A, мг	0,02	P, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	105,97	E, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		D, мкг	0,00	K, мг	219,29
		B2, мг	0,16	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, оставшейся кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,7	46,7	4,67	4,67
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,71	B1, мг	0,05	Ca, мг	185,65
Жиры, г	4,07	C, мг	0,94	Mg, мг	20,58
Углеводы, г	17,48	A, мг	0,03	P, мг	129,60
Энергетическая ценность, ккал	126,50	E, мг	0,00	Fe, мг	0,14
		D, мкг	0,00	K, мг	263,21
		B2, мг	0,19	I, мкг	16,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи прнт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	B1, мг	0,06	Ca, мг	14,00
Жиры, г	0,20	C, мг	25,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	3,80	A, мг	0,17	P, мг	26,00
Энергетическая ценность, ккал	24,00	E, мг	0,39	Fe, мг	1,00
		D, мкг	0,00	K, мг	290,00
		B2, мг	0,04	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

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

ОГУРЦЫ ИЛИ ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ

Огурцы или томаты консервированные откладывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцам и помидорам срезают плодоножку, нарезают дольками или кружочками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **71**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	2,50
Энергетическая ценность, ккал	14,00

B1, мг	0,03
C, мг	10,00
A, мг	0,01
E, мг	0,10
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	23,00
Mg, мг	14,00
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	141,00
I, мкг	3,00
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА /СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **9**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,92
Жиры, г	0,15
Углеводы, г	3,05
Энергетическая ценность, ккал	18,43

B1, мг	0,04
C, мг	7,00
A, мг	0,07
E, мг	0,25
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	16,65
Mg, мг	15,30
P, мг	30,60
Fe, мг	0,90
K, мг	215,50
I, мкг	2,50
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают тонким слайсом, огурцы подготовленные нарезают тонким слайсом, томаты подготовленные нарезают тонким слайсом. Выкладывают порционно

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,53 шт.	102	253 шт.	10,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	51,7	51,7	5,17	5,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	17,6	17,6	1,76	1,76
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,11	B1, мг	0,06	Ca, мг	110,65
Жиры, г	10,95	C, мг	0,27	Mg, мг	17,14
Углеводы, г	20,91	A, мг	0,35	P, мг	217,30
Энергетическая ценность, ккал	258,91	E, мг	2,43	Fe, мг	2,42
		D, мкг	2,50	K, мг	221,08
		B2, мг	0,46	I, мкг	25,05
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.
Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **265**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ 1 КАТЕГОРИЯ	115,49	113,3	11,55	11,33
КРУПА РИСОВАЯ	45,8	45,3	4,58	4,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,9	13,3	1,59	1,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,27	B1, мг	0,43	Ca, мг	35,66
Жиры, г	14,93	C, мг	1,01	Mg, мг	52,68
Углеводы, г	41,84	A, мг	0,48	P, мг	230,95
Энергетическая ценность, ккал	404,65	E, мг	2,48	Fe, мг	2,38
		D, мкг	0,00	K, мг	439,79
		B2, мг	0,15	I, мкг	9,71
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущеные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашенную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

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

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

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

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **292**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	95,2	66,7	9,52	6,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	102,92	66,9	10,29	6,69
с 01.03 по 31.07	111,5	66,9	11,15	6,69
с 01.08 по 31.08	83,63	66,9	8,36	6,69
с 01.09 по 31.10	89,2	66,9	8,92	6,69
с 01.11 по 31.12	95,57	66,9	9,56	6,69
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	59,07	44,3	5,91	4,43
с 01.09 по 31.12	55,38	44,3	5,54	4,43
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,1	2,9	0,31	0,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,1	1,6	1,31
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	31,2	20,3	3,12	2,03
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	88,3	70,7	8,83	7,07
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,89
Жиры, г	13,35
Углеводы, г	37,81
Энергетическая ценность, ккал	323,00

B1, мг	0,17
C, мг	22,54
A, мг	0,96
E, мг	4,20
D, мкг	0,00
B2, мг	0,21

Ca, мг	89,92
Mg, мг	58,54
P, мг	202,80
Fe, мг	2,92
K, мг	809,52
I, мкг	13,28
F, мг	0,14
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Запеченную до золотистой корочки птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек (5 г) или нарезанные стручки фасоли (5,8 г).

Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы или кролика на разрезе - белый, окорочеков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы или кролика с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы или кролика.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	236,15	153,5	23,62	15,35
с 01.03 по 31.07	255,83	153,5	25,58	15,35
с 01.08 по 31.08	191,88	153,5	19,19	15,35
с 01.09 по 31.10	204,67	153,5	20,47	15,35
с 01.11 по 31.12	219,29	153,5	21,93	15,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,00
Жиры, г	5,59
Углеводы, г	24,60
Энергетическая ценность, ккал	168,01

B1, мг	0,15
C, мг	12,46
A, мг	0,04
E, мг	0,28
D, мкг	0,09
B2, мг	0,14

Ca, мг	54,76
Mg, мг	35,98
P, мг	107,18
Fe, мг	1,47
K, мг	924,00
I, мкг	10,83
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА**

Номер рецептуры: **289**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	90,44	82,3	9,04	8,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	140,62	91,4	14,06	9,14
с 01.03 по 31.07	152,33	91,4	15,23	9,14
с 01.08 по 31.08	114,25	91,4	11,43	9,14
с 01.09 по 31.10	121,87	91,4	12,19	9,14
с 01.11 по 31.12	130,57	91,4	13,06	9,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,14
Жиры, г	9,95
Углеводы, г	9,02
Энергетическая ценность, ккал	176,81

B1, мг	0,16
C, мг	9,99
A, мг	0,46
E, мг	1,43
D, мкг	0,00
B2, мг	0,17

Ca, мг	33,58
Mg, мг	43,59
P, мг	190,61
Fe, мг	2,43
K, мг	799,28
I, мкг	11,46
F, мг	0,14
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные тушки, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Желудки и сердце - 50%, шеи и крылья - 50%

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ Б/Г	116,9	78,3	11,69	7,83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,9	8,3	0,99	0,83
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	11,6	11,1	1,16	1,11
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,3	1,2	0,13	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	8 шт.	0,33
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,19
Жиры, г	17,26
Углеводы, г	1,63
Энергетическая ценность, ккал	168,00

B1, мг	0,13
C, мг	1,66
A, мг	0,27
E, мг	2,05
D, мкг	0,07
B2, мг	0,17

Ca, мг	129,13
Mg, мг	32,11
P, мг	212,72
Fe, мг	0,79
K, мг	327,91
I, мкг	41,06
F, мг	0,32
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками.

Лук нарезают кубиком, морковь пропускают через терку, овощи пассеруют на растительном масле.

Готовят сырный соус: сметану ,яйцо взбивают и добавляют натертый сыр, хорошо перемешивают.

Наверх рыбы укладывают пассерованные овощи , наверх овощей- сырный соус.

Запекают в предварительно разогретом ПКШ.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная; корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса

Запах: запеченной рыбы и соуса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	86,91	77	8,69	7,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	118,62	77,1	11,86	7,71
с 01.03 по 31.07	128,5	77,1	12,85	7,71
с 01.08 по 31.08	96,38	77,1	9,64	7,71
с 01.09 по 31.10	102,8	77,1	10,28	7,71
с 01.11 по 31.12	110,14	77,1	11,01	7,71
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6	6	0,6	0,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	5,5	5	0,55	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66	66	6,6	6,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,7	5,7	0,57	0,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,85
Жиры, г	13,20
Углеводы, г	30,00
Энергетическая ценность, ккал	287,00

B1, мг	0,15
C, мг	6,83
A, мг	0,05
E, мг	0,50
D, мкг	0,14
B2, мг	0,13

Ca, мг	84,62
Mg, мг	59,38
P, мг	241,13
Fe, мг	1,57
K, мг	784,51
I, мкг	119,51
F, мг	0,51
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сырую рыбку, разделанную на филе с кожей без реберных костей, отваривают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду или противень. Сверху вокруг кусков внахлест укладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбку, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородах, подают к столу в них же, на подстановочных тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить ломтиком лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептuru и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **42**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,8	35	4,38	3,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,27	16,7	2,23	1,67
с 01.09 по 31.12	20,88	16,7	2,09	1,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	22,2	16,7	2,22	1,67
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	25,6	16,7	2,56	1,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,69	B1, мг	0,06	Ca, мг	31,09
Жиры, г	5,13	C, мг	42,21	Mg, мг	17,12
Углеводы, г	5,45	A, мг	0,47	P, мг	36,85
Энергетическая ценность, ккал	75,23	E, мг	2,56	Fe, мг	0,78
		D, мкг	0,00	K, мг	159,40
		B2, мг	0,05	I, мкг	2,19
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Перец сладкий промывают, прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, ошпаривают, нарезают соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Зеленый лук перебирают, промывают, шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают.

Капусту заправляют соком лимона, сахаром, добавляют нарезанные морковь, перец сладкий, горошек консервированный, зеленый лук, все перемешивают.

При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ**

Номер рецептуры: **29**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	72,9	58,3	7,29	5,83
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25	2,53	2,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,9	8,3	0,99	0,83
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,33	B1, мг	0,03	Ca, мг	33,12
Жиры, г	5,11	C, мг	11,83	Mg, мг	12,68
Углеводы, г	6,43	A, мг	0,00	P, мг	30,14
Энергетическая ценность, ккал	77,46	E, мг	2,18	Fe, мг	0,82
		D, мкг	0,00	K, мг	157,75
		B2, мг	0,03	I, мкг	2,75
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °C. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нацинкованным луком, добавляют сахар и растительное масло. Огурцы свежие подготовленные нарезают полукольцом тонким. Перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нацинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	99	79	9,9	7,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,3	10	1,53	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	5,10
Углеводы, г	6,90
Энергетическая ценность, ккал	80,00

B1, мг	0,03
C, мг	28,00
A, мг	0,04
E, мг	4,50
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	45,00
Mg, мг	21,00
P, мг	37,00
Fe, мг	1,10
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным; цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	98,7	78,8	9,87	7,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,7	9,7	0,97	0,97
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,51	B1, мг	0,03	Ca, мг	39,64
Жиры, г	5,09	C, мг	14,68	Mg, мг	15,24
Углеводы, г	9,27	A, мг	0,25	P, мг	27,59
Энергетическая ценность, ккал	89,80	E, мг	2,21	Fe, мг	0,81
		D, мкг	0,00	K, мг	165,96
		B2, мг	0,04	I, мкг	2,86
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

С кочана капусты срезают верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Затем обрезают наружную часть кочерышки и разрезают кочан пополам. Из каждой половины внутренней части кочана вырезают кочерышки. Капусту рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Затем капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой (но не потеряет хруста). Затем ее быстро охлаждают, добавляют очищенную промытую и нарезанную соломкой морковь. Заправляют маслом растительным перед подачей и перемешивают. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: компоненты равномерно распределены по всему объему.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Вкус, запах: в меру соленый.

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **24**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	48,5	48	4,85	4,8
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	43,8	35	4,38	3,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	1,43	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,98	B1, мг	0,05	Ca, мг	18,49
Жиры, г	6,15	C, мг	16,70	Mg, мг	16,18
Углеводы, г	3,68	A, мг	0,08	P, мг	34,26
Энергетическая ценность, ккал	75,28	E, мг	2,77	Fe, мг	0,95
		D, мкг	0,00	K, мг	209,55
		B2, мг	0,03	I, мкг	2,37
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукульцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленою каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: **СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **17**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи прингт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	98,9	90	9,89	9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,8	6,8	0,68	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,95
Жиры, г	14,67
Углеводы, г	22,52
Энергетическая ценность, ккал	290,10

B1, мг	0,26
C, мг	2,07
A, мг	0,07
E, мг	2,12
D, мкг	0,10
B2, мг	0,60

Ca, мг	26,88
Mg, мг	22,15
P, мг	190,73
Fe, мг	4,25
K, мг	287,08
I, мкг	9,02
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное сердце закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Сердце должно быть полностью покрыто водой, для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют припеченные овощи. Соль и специи кладут в бульон за 15–20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин.

Отварное сердце говяжье — нарезают брусками длиной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на смазанный маслом противень или гастроемкость, запекают. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Г

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (массой 1–2 кг), порционных (массой 40–80 г) и мелких (10–40 г) кусков.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и кладут на разогретый противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200–250 °C. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °C, периодически поливая маслом и соком.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью, кладут на сковороду или противень с маслом, нагретым до 150–180 °C, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4–5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4–5 мин. Перед панированием их посыпают солью.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) — 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности — лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира — от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашенную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3–5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения. О лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменения цвета, кладут в готовый соус сметанный, и доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

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

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

Вкус: запеченной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/

Номер рецептуры: 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,52	B1, мг	0,03	Ca, мг	32,40
Жиры, г	0,35	C, мг	1,44	Mg, мг	14,58
Углеводы, г	28,46	A, мг	0,00	P, мг	19,44
Энергетическая ценность, ккал	122,22	E, мг	0,00	Fe, мг	0,65
		D, мкг	0,00	K, мг	270,00
		B2, мг	0,02	I, мкг	10,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,87	B1, мг	0,02	Ca, мг	11,34
Жиры, г	0,17	C, мг	1,44	Mg, мг	6,48
Углеводы, г	17,63	A, мг	0,00	P, мг	11,34
Энергетическая ценность, ккал	75,08	E, мг	0,00	Fe, мг	2,27
		D, мкг	0,00	K, мг	216,00
		B2, мг	0,02	I, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,87	B1, мг	0,02	Ca, мг	11,34
Жиры, г	0,17	C, мг	1,44	Mg, мг	6,48
Углеводы, г	17,63	A, мг	0,00	P, мг	11,34
Энергетическая ценность, ккал	75,08	E, мг	0,00	Fe, мг	2,27
		D, мкг	0,00	K, мг	216,00
		B2, мг	0,02	I, мкг	1,80
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ВИШНЕВЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,36	B1, мг	0,02	Ca, мг	12,60
Жиры, г	0,39	C, мг	1,60	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	22,12	A, мг	0,00	P, мг	12,60
Энергетическая ценность, ккал	98,94	E, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		D, мкг	0,00	K, мг	240,00
		B2, мг	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **115**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	20,3	20	2,03	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48
Жиры, г	4,93
Углеводы, г	23,06
Энергетическая ценность, ккал	132,94

B1, мг	0,13
C, мг	4,60
A, мг	0,21
E, мг	1,76
D, мкг	0,04
B2, мг	0,05

Ca, мг	33,75
Mg, мг	32,62
P, мг	79,99
Fe, мг	1,23
K, мг	365,01
I, мкг	4,20
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущеные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Масса крупы на 1000 г супа рисовой, перловой, манной 80 г, овсяной, ячневой, пшеничной и пшена 100 г, масса бульона или воды для крупы манной 950 г, для всех остальных круп - 1000 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

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

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ 250/20**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	71,85	46,7	7,19	4,67
с 01.03 по 31.07	77,83	46,7	7,78	4,67
с 01.08 по 31.08	58,38	46,7	5,84	4,67
с 01.09 по 31.10	62,27	46,7	6,23	4,67
с 01.11 по 31.12	66,71	46,7	6,67	4,67
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,3	20,2	2,03	2,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	26	26	2,6	2,6
Выход: 270				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,19
Жиры, г	4,72
Углеводы, г	18,57
Энергетическая ценность, ккал	142,55

B1, мг	0,19
C, мг	6,50
A, мг	0,24
E, мг	3,14
D, мкг	0,04
B2, мг	0,07

Ca, мг	49,70
Mg, мг	35,09
P, мг	80,55
Fe, мг	1,99
K, мг	480,49
I, мкг	4,17
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **124**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
КЛЕЦКИ		25		2,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,9	0,9	0,09	0,09
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,2	5 шт.	4,783
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	1,21	1,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,61	B1, мг	0,04	Ca, мг	139,41
Жиры, г	5,90	C, мг	0,65	Mg, мг	16,47
Углеводы, г	13,52	A, мг	0,05	P, мг	101,44
Энергетическая ценность, ккал	132,35	E, мг	0,12	Fe, мг	0,28
		D, мкг	0,10	K, мг	196,00
		B2, мг	0,14	I, мкг	11,81
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

Норма закладки соли в молочные супы - 6 г на 1000 г супа.

Клещи

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °C, добавляют в 3-4 приема сырье яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клещек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа клещи сохранили форму; на поверхности - масло сливочное.

Консистенция: клещи - мягкие, соблюдаются 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: **СУП С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **118.2**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
КЛЕЦКИ		60		6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18,5	18,5	1,85	1,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,3	13 шт.	11,522
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212,5	212,5	21,25	21,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,6	4,6	0,46	0,46
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,86
Жиры, г	8,05
Углеводы, г	22,02
Энергетическая ценность, ккал	183,17

B1, мг	0,09
C, мг	4,60
A, мг	0,25
E, мг	1,44
D, мкг	0,22
B2, мг	0,07

Ca, мг	36,25
Mg, мг	20,95
P, мг	62,51
Fe, мг	0,99
K, мг	353,46
I, мкг	4,64
F, мг	0,03
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут петрушку, слегка пассерованные или припущеные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °C, добавляют в 3-4 приема сырье яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки klecek на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

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

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **112**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	12,5	12,5	1,25	1,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	212,5	212,5	21,25	21,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,71
Жиры, г	4,57
Углеводы, г	18,42
Энергетическая ценность, ккал	128,13

B1, мг	0,09
C, мг	5,05
A, мг	0,22
E, мг	1,53
D, мкг	0,04
B2, мг	0,05

Ca, мг	29,95
Mg, мг	20,28
P, мг	49,37
Fe, мг	0,97
K, мг	359,96
I, мкг	3,72
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

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 слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 250/20**

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических
рекомендаций по организации питания детей и подростков в
учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800
с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ .МУКА ВЫСШ.	0	0	0	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ	37,5	37,5	3,75	3,75
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,53	16,9	2,25	1,69
с 01.09 по 31.12	21,13	16,9	2,11	1,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5 %	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 270				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,69
Жиры, г	8,25
Углеводы, г	26,95
Энергетическая ценность, ккал	187,12

B1, мг	0,07
C, мг	4,84
A, мг	0,35
E, мг	1,30
D, мкг	0,04
B2, мг	0,04

Ca, мг	23,71
Mg, мг	19,42
P, мг	41,43
Fe, мг	0,73
K, мг	340,63
I, мкг	3,73
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

На масле пассировать до полуготовности морковь и лук соломкой. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня.. При необходимости посолить.

При подаче посыпать зеленью

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Суп, гомогенный, без посторонних включений.

Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША**

Номер рецептуры: **113**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВЕРМИШЕЛЬ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,54%	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,33	B1, мг	0,06	Ca, мг	29,80
Жиры, г	4,45	C, мг	2,80	Mg, мг	13,07
Углеводы, г	18,36	A, мг	0,02	P, мг	42,07
Энергетическая ценность, ккал	131,18	E, мг	0,16	Fe, мг	0,78
		D, мкг	0,08	K, мг	215,94
		B2, мг	0,05	I, мкг	2,66
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущеный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,
Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.
Запах: овощей и лапши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ МДЖ 45%	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	B1, мг	0,00	Ca, мг	88,00
Жиры, г	2,95	C, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	A, мг	0,03	P, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	36,40	E, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		D, мкг	0,00	K, мг	8,80
		B2, мг	0,03	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ БЕЛИП 90/30**

Номер рецептуры: **30**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г., стр.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	57,3	57,3	5,73	5,73
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	94,81	84	9,48	8,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	11,3	11,3	1,13	1,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12	30 шт.	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	5,4	5,4	0,54	0,54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,65	B1, мг	0,13	Ca, мг	176,76
Жиры, г	15,19	C, мг	1,38	Mg, мг	64,20
Углеводы, г	15,58	A, мг	0,09	P, мг	356,23
Энергетическая ценность, ккал	1549,00	E, мг	1,16	Fe, мг	1,45
		D, мкг	0,34	K, мг	542,70
		B2, мг	0,31	I, мкг	133,24
				F, мг	0,56
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей промыть, слегка отжать и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с творогом, пассированым луком, замоченным в воде пшеничным хлебом (без корок) и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, соль йодированную, хорошо вымешать разделить на тефтели и запечь в духовом шкафу. За 15 мин до окончания приготовления залить молочным соусом и довести до готовности.

Технология приготовления соуса Горячим молоком разводят подсущенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.

Требование к качеству соуса: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущеные, отварные макароны.

Правила оформления, подачи блюд:

. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — тефтели правильной округлой формы, поверхность и края ровные, без трещин, белого цвета, сочные, рыхлые, без комочеков не промешанных продуктов.

Вкус рыбы и творога.

Аромат молочный.

Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы и запахи.

На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положена тефтеля в соусе.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	21,5	21,5	2,15	2,15
ШИПОВНИК СУХОЙ	17,5	17,5	1,75	1,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	17,88
Энергетическая ценность, ккал	86,91

B1, мг	0,01
C, мг	77,00
A, мг	0,14
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	17,73
Mg, мг	4,48
P, мг	2,68
Fe, мг	0,48
K, мг	9,65
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидккая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **УХА РОСТОВСКАЯ**

Номер рецептуры: **106**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	98,92	64,3	9,89	6,43
с 01.03 по 31.07	107,17	64,3	10,72	6,43
с 01.08 по 31.08	80,38	64,3	8,04	6,43
с 01.09 по 31.10	85,73	64,3	8,57	6,43
с 01.11 по 31.12	91,86	64,3	9,19	6,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	67,7	60	6,77	6
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,9	0,2	0,19
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,32
Жиры, г	5,99
Углеводы, г	12,15
Энергетическая ценность, ккал	129,04

B1, мг	0,14
C, мг	8,45
A, мг	0,26
E, мг	1,50
D, мкг	0,04
B2, мг	0,12

Ca, мг	49,10
Mg, мг	53,67
P, мг	179,58
Fe, мг	1,38
K, мг	726,01
I, мкг	94,59
F, мг	0,41
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, помидоры нарезанные дольками. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нацинкованную зелень петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	10,78
Энергетическая ценность, ккал	51,70

B1, мг	0,03
C, мг	11,00
A, мг	0,01
E, мг	0,69
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, мкг	2,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ /АПЕЛЬСИН/

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИНЫ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,03
C, мг	11,00
A, мг	0,01
E, мг	0,69
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	17,60
Mg, мг	8,80
P, мг	12,10
Fe, мг	2,42
K, мг	305,80
I, мкг	2,20
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ГРУШИ/**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДeЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,30
Углеводы, г	10,30
Энергетическая ценность, ккал	47,00

B1, мг	0,04
C, мг	12,00
A, мг	0,01
E, мг	0,76
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	19,20
Mg, мг	9,60
P, мг	13,20
Fe, мг	2,64
K, мг	333,60
I, мкг	2,40
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

B1, мг	0,03
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,39
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01
Ca, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

B1, мг	0,05
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,59
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность, ккал	94,73

B1, мг	0,06
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,78
D, мкг	0,00
B2, мг	0,02

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность, ккал	118,41

B1, мг	0,08
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,98
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03

Ca, мг	11,50
Mg, мг	16,50
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58
Жиры, г	0,37
Углеводы, г	30,11
Энергетическая ценность, ккал	142,09

B1, мг	0,10
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	1,18
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03
Ca, мг	13,80
Mg, мг	19,80
P, мг	50,40
Fe, мг	1,20
K, мг	77,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34
Жиры, г	0,43
Углеводы, г	35,13
Энергетическая ценность, ккал	165,77

B1, мг	0,11
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	1,37
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	16,10
Mg, мг	23,10
P, мг	58,80
Fe, мг	1,40
K, мг	90,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность, ккал	45,98

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,68
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	14,82
Энергетическая ценность, ккал	68,97

B1, мг	0,00
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00
Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

B1, мг	0,07
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	0,88
D, мкг	0,00
B2, мг	0,03
Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	0,44
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	101,98

B1, мг	0,09
C, мг	0,00
A, мг	0,00
E, мг	1,10
D, мкг	0,00
B2, мг	0,04

Ca, мг	9,00
Mg, мг	9,50
P, мг	43,50
Fe, мг	2,00
K, мг	68,00
I, мкг	2,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Хлеб пшеничный нарезают на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	9,32
Энергетическая ценность, ккал	39,55

B1, мг	0,00
C, мг	1,16
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,01

Ca, мг	14,55
Mg, мг	6,37
P, мг	8,81
Fe, мг	0,80
K, мг	37,03
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	14,75
Энергетическая ценность, ккал	93,49

B1, мг	0,03
C, мг	0,56
A, мг	0,02
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,12

Ca, мг	112,88
Mg, мг	16,55
P, мг	79,42
Fe, мг	0,82
K, мг	171,56
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	B1, мг	0,00	Ca, мг	12,01
Жиры, г	0,00	C, мг	0,04	Mg, мг	5,61
Углеводы, г	8,15	A, мг	0,00	P, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	33,37	E, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		D, мкг	0,00	K, мг	25,59
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (10 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета напита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **377**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	B1, мг	0,00	Ca, мг	12,86
Жиры, г	0,00	C, мг	0,04	Mg, мг	5,80
Углеводы, г	7,19	A, мг	0,00	P, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	29,50	E, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		D, мкг	0,00	K, мг	25,62
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**

Номер рецептуры: **377**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26	B1, мг	0,00	Ca, мг	15,36
Жиры, г	0,03	C, мг	0,96	Mg, мг	6,73
Углеводы, г	10,88	A, мг	0,00	P, мг	8,90
Энергетическая ценность, ккал	45,62	E, мг	0,04	Fe, мг	0,92
		D, мкг	0,00	K, мг	51,69
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,14
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **235**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	97,07	86	9,71	8,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	2,14	1,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,1	2	0,21	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,83	B1, мг	0,11	Ca, мг	68,96
Жиры, г	15,45	C, мг	2,58	Mg, мг	59,51
Углеводы, г	9,15	A, мг	0,04	P, мг	250,72
Энергетическая ценность, ккал	214,00	E, мг	3,74	Fe, мг	1,89
		D, мкг	0,09	K, мг	465,94
		B2, мг	0,13	I, мкг	131,06
				F, мг	0,55
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, выкладывают в гастроемкость или сковороду предварительно смазанную подсолнечным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу или ПКШ

При отпуске шницель 50 г поливают соусом сметанным №330, сметанным с луком №332 (30 г) или маслом (5 г) и гарнируют.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи, отварные с маслом, овощи, припущеные с маслом.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **88**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,6	2,5	0,26	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,94
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	9,16
Энергетическая ценность, ккал	86,98

B1, мг	0,07
C, мг	13,95
A, мг	0,24
E, мг	1,33
D, мкг	0,04
B2, мг	0,05

Ca, мг	52,63
Mg, мг	23,34
P, мг	45,23
Fe, мг	1,06
K, мг	343,44
I, мкг	4,03
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

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

При подаче добавляют прокипяченную сметану

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	0,27
Энергетическая ценность, ккал	61,29

B1, мг	0,02
C, мг	0,00
A, мг	0,10
E, мг	0,81
D, мкг	0,89
B2, мг	0,15

Ca, мг	19,93
Mg, мг	4,35
P, мг	69,55
Fe, мг	0,91
K, мг	56,35
I, мкг	8,05
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белое - белый, желток - желтый

Вкус: свежего варенного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам