СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268-ттк

Наименование изделия: **БИТОЧКИ "АППЕТИТНЫЕ"**

Номер рецептуры: **268-ттк**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
СВИНИНА МЯСНАЯ	65,3	55,5	6,53	5,55
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	13,5	13,5	1,35	1,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,5	6,8	0,75	0,68
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	15	14,9	1,5	1,49
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60
Жиры, г	16,70
Углеводы, г	24,98
Энергетическая ценность, ккал	338,90

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделывают изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), Изделия панируют в сухарях или белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым дор температуры 150-160°С 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки. Обжаренные биточки выкладывают на смазанный маслом растительным противень, накрывая каждый кусочком помидора и посыпая тертым сыром.Доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают с гарниром. Биточки 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.

Гарниры - каши вязкие, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого).

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

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая,
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.
Вкус: жареного мяса, сыра и помидоры, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Наименование изделия: **БЛИНЧИКИ**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	47,5	47,5	4,75	4,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	118,8	118,8	11,88	11,88
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	9,2	23 шт.	0,92
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,14
Жиры, г	9,68
Углеводы, г	35,11
Энергетическая ценность, ккал	251,73

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.
Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон.
Отпускают блинчики массой 100 г с маслом (5 г), джемом, повидлом, медом (10 г), вареньем (15 г), сахаром (10 г), сгущенным молоком (20 г) по 2-3 шт. на порцию.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные.
Консистенция: пористая, эластичная.
Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый.
Вкус: жареного изделия из пресного теста.
Запах: жареного изделия из пресного теста.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи плюс, 2015.-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	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 31.07	26,67	16	2,67	1,6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	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
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2,7	2	0,27	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,51
Жиры, г	4,03
Углеводы, г	9,99
Энергетическая ценность, ккал	82,69

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные 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 подсушенной 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 (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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

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
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,56
Жиры, г	0,66
Углеводы, г	15,46
Энергетическая ценность, ккал	70,80

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **ВОК " МЯСО С ОВОЩАМИ"**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО "АПСПСОЗ" - М.: Издатель научный центр здоровья детей, 2016. - 361 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	113,9	96,8	11,39	9,68
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	166,15	108	16,62	10,8
с 01.03 по 31.07	180	108	18	10,8
с 01.08 по 31.08	135	108	13,5	10,8
с 01.09 по 31.10	144	108	14,4	10,8
с 01.11 по 31.12	154,29	108	15,43	10,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,3	7,8	0,93	0,78
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	26,7	20	2,67	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8,9	8,9	0,89	0,89
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	123	123	12,3	12,3
ЧЕСНОК	2,4	2	0,24	0,2
САХАР ПЕСОК	0	0	0	0
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,40
Жиры, г	17,30
Углеводы, г	24,50
Энергетическая ценность, ккал	344,23

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса -1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо нарезают брусочками весом по 10-15 г.

Подготовленные овощи нарезают: картофель дольками, морковь и перец свежий брусочками,лук репчатый полукольцами, чеснок и зелень измельчают. Измельченные морковь, лук репчатый,томатную пасту и чеснок пассеруют, затем соединяют с мясом, картофелем, перцем, солью, сахаром

добавляют в несколько приемов горячий бульон или воду и припускают при закрытой крышке.

Температура подачи 65°С

Правила оформления, подачи блюд:

Не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Овощи мягкие, форма нарезуи сохранена. Запах отварного мяса и овощей. не допускаются посторонние запахи и привкусы.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **ГУЛЯШ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ГОВЯДИНА Б/К	84,2	71,1	8,42	7,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,10
Жиры, г	15,40
Углеводы, г	2,80
Энергетическая ценность, ккал	203,60

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).
Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

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, квашеную 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.

Температура подачи 65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.
Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса - светло-коричневый.
Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.
Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 328

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ п**

Номер рецептуры: **328**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	86	83	8,6	8,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	276,92	180	27,69	18
с 01.03 по 31.07	300	180	30	18
с 01.08 по 31.08	225	180	22,5	18
с 01.09 по 31.10	240	180	24	18
с 01.11 по 31.12	257,14	180	25,71	18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	10	2,4	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,8	7,8	0,78	0,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,80
Жиры, г	14,30
Углеводы, г	25,80
Энергетическая ценность, ккал	307,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию по 30-40 г, картофель и лук - кубиками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

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, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	24,42
Энергетическая ценность, ккал	141,00

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, остальной кипяток и доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 321

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	214,88	171,9	21,49	17,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,14	0,14	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,37	4,37	0,44	0,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,64
Жиры, г	4,39
Углеводы, г	15,17
Энергетическая ценность, ккал	117,20

Технология приготовления:

Технология приготовления Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.
При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

При использовании капусты квашеной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.
Консистенция: сочная, слабо хрустящая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.
Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Наименование изделия: **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА**

Номер рецептуры: **175**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КРУПА РИСОВАЯ	14,9	14,6	1,49	1,46
ПШЕНО	20,1	19,9	2,01	1,99
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104,7	104,7	10,47	10,47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,1	68,1	6,81	6,81
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10,5	10,5	1,05	1,05
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,40
Жиры, г	10,60
Углеводы, г	35,13
Энергетическая ценность, ккал	270,52

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).
Температура подачи 65°С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.
Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.
Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.
Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 324

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **324**

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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	36	36	3,6	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	116	116	11,6	11,6
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20
Жиры, г	4,40
Углеводы, г	25,50
Энергетическая ценность, ккал	150,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза.
Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша держится на тарелке горкой, полита маслом;
• цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый, гречневой — коричневый, пшенной — желтый, перловой — светло-серый;
• вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
• консистенция — густая.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112	112	11,2	11,2
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	35	35	3,5	3,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,93
Жиры, г	3,25
Углеводы, г	23,09
Энергетическая ценность, ккал	137,09

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50°С), затем горячей (60-70°С). В кипящую воду добавляют сль йодированную и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.
Температурав подачи 65°С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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 привкусом сливочного масла;
• запах — свойственный виду крупы;
• консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ п**

Номер рецептуры: **227**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114,8	114,8	11,48	11,48
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	31,08	31,08	3,11	3,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,40
Жиры, г	3,60
Углеводы, г	29,20
Энергетическая ценность, ккал	134,80

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль йодированную и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении и периодическом помешивании. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.
Температурав подачи 65°С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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 привкусом сливочного масла;
• запах — свойственный виду крупы;
• консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА, АЙРАН**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80
Жиры, г	5,00
Углеводы, г	8,00
Энергетическая ценность, ккал	106,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента розлива.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 352

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ЯБЛОКИ	34,09	30	3,41	3
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	197	197	19,7	19,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,13
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	28,28
Энергетическая ценность, ккал	115,38

Технология приготовления:

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.
Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 100-150 г..

Температура подачи не ниже 15°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: светло-желтый.
Вкус: яблок, кисло-сладкий.
Запах: яблок.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,45	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	27,03
Энергетическая ценность, ккал	111,13

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.

Температура подачи не ниже 15°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
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	19,36
Энергетическая ценность, ккал	77,41

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.
Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 492

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЯГОД замороженных п**

Номер рецептуры: **492**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	11,93	10,5	1,19	1,05
ВИШНЯ замороженная	11	10,45	1,1	1,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	10,90
Энергетическая ценность, ккал	45,00

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, тщательно промывают, удаляюи семенные гнезда и измельчают. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Не размораживают. В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды и яблоки, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы.
Температура подачи не ниже +15°С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус кисло-сладкий, с ароматом ягод и яблок.
Цвет красный, различной степени интенсивности.
Консистенция жидкая, с наличием вареных яблок и ягод.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ 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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	51,6	37,1	5,16	3,71
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,6	14,6	1,46	1,46
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		**33,8**		**3,38**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,5	8,5	0,85	0,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,1	25,1	2,51	2,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,3	2,3	0,23	0,23
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,10
Жиры, г	7,32
Углеводы, г	10,95
Энергетическая ценность, ккал	142,11

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, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин, 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, припущенные 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.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным,

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294-ттк

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА-ттк**

Номер рецептуры: **294-ттк**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	96,1	67,3	9,61	6,73
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	16,4	16,4	1,64	1,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,6	23,6	2,36	2,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,91
Жиры, г	18,01
Углеводы, г	14,51
Энергетическая ценность, ккал	279,73

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.
Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого).
Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332 массой 30 г.

Также на 80 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.
Консистенция: сочная, мягкая.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.
Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **308**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	81,9	59,4	8,19	5,94
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,47	17,6	2,35	1,76
с 01.09 по 31.12	22	17,6	2,2	1,76
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	10,8	27 шт.	1,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	0,81	0,81
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,6	0,9	0,76
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	6,3	6,3	0,63	0,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,51
Жиры, г	3,73
Углеводы, г	5,30
Энергетическая ценность, ккал	101,35

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку, второй раз пропускают с белым черствым хлебом, замоченным в молоке, вареной морковью и репчатым, пассерованным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, всё хорошо перемешивают и формуют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют немного горячего рыбного бульона и припускают при слабом кипении и закрытой крышке 25 минут. Рыбный бульон готовят из пищевых отходов рыбы (кожа, позвоночник и реберные кости). отпускают с гарниром и соусом.
Температура подачи 65 С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Изделие имеет круглую или яйцевидную форму,заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлеты сбоку приподнята на гарнир (маслом поливают котлету).
Консистенция однородная, рыхлая, сочная.
Цвет белый с сероватым оттенком.
Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)**

Номер рецептуры: **269**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ГОВЯДИНА Б/К	60,3	50,9	6,03	5,09
СВИНИНА МЯСНАЯ	25,7	21,8	2,57	2,18
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,6	14,6	1,46	1,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,50
Жиры, г	20,10
Углеводы, г	12,60
Энергетическая ценность, ккал	311,60

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделывают 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 жарить 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.
Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную 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.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 374

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ с соусом молочным п**

Номер рецептуры: **374**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	133	50	13,3	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18	18	1,8	1,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ п		**40**		**4**
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,10
Жиры, г	9,70
Углеводы, г	9,80
Энергетическая ценность, ккал	175,00

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку,соединяют с замоченнвм в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль йодированную, хорошо перемешивают и пропускают второй раз через мясорубку и хорошо выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, укладывают на смзанный маслом противень, в середине по длине котлеты котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом(ТК № 402п), посыпают тертым сыром и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 220*-250°С в течение 40-60 минут до готовности. Отпускают котлеты с гарниром.
Гарниры: овощи отварные, картофель отварной, тушенный, картофельное пюре, рассыпчатые каши, макаронные изделия.
Температура подачи 65°С.

Соус молочный для запекания п
Горячим молоком разводят подсушенную 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.
Используют при запекании блюд из овощей, мяса, рыбы, для заправки припущенных и отварных овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Котлеты сохранили форму. Поверхность равномерно запечена. Соус не вытекает. Гарнир уложен сбоку. Консистенция мягкая, сочная. Цвет светло-серый. Вкус продуктов, входящих в блюдо.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9,9	9,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52
Жиры, г	2,25
Углеводы, г	12,24
Энергетическая ценность, ккал	79,22

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дать отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.
Температура подачи 65 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ п**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,80
Жиры, г	2,50
Углеводы, г	13,60
Энергетическая ценность, ккал	88,00

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дать отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.
Температура подачи 65 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309/202

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309/202**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015.-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	48,9	48,9	4,89	4,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	295,6	295,6	29,56	29,56
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,27
Жиры, г	4,82
Углеводы, г	33,62
Энергетическая ценность, ккал	199,07

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг мак.изд. берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин. лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Свренные мак.изд. откидывают и перемешивают с растопленным сл.маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре кол-ва) Остальной частью масло макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Для приготовления запеченных блюд мак.изд. варят, не откидывая, в небольшом кол-ве воды (на 1 кг мак.изд. - 2,2-3 л воды, 30 г соли).

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Блюда из мак.изд. подают в горячем виде.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи 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	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05
Жиры, г	8,25
Углеводы, г	0,08
Энергетическая ценность, ккал	74,80

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Температура подачи от 10 до 12°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **385**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	211	21,1	21,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94
Жиры, г	5,12
Углеводы, г	9,83
Энергетическая ценность, ккал	110,52

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи 65°С (горячего) и 15°С (холодного).
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый
Запах: кипяченого молока, приятный

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи принт, 2011.-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
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,27
Углеводы, г	28,73
Энергетическая ценность, ккал	132,51

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.

Температура подачи не ниже 15°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: темно-красный
Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
Запах: шиповника

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	63,1	60	6,31	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

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.

Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (помидоры)**

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

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

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.
Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	21,1	21,1	2,11	2,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,6	7,6	0,76	0,76
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,4	8 шт.	0,34
СОДА	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	8,4	8,4	0,84	0,84
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВАРЕНЬЕ	17	17	1,7	1,7
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,21
Жиры, г	5,09
Углеводы, г	18,40
Энергетическая ценность, ккал	138,95

Технология приготовления:

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца, соду и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи на чугунной сковороде.
Отпускают оладьи по 1-2 шт. на порцию с вареньем или йогуртом, или с молоком сгущенным.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: оладьи круглой формы, равномерно обжарены.
Консистенция: нежная, мягкая.
Цвет: корочки - золотисто-желтый,
на разрезе - белый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210-ттк

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК)**

Номер рецептуры: **210-ттк**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,59 шт.	104,2	259 шт.	10,42
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,8	38,8	3,88	3,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,92
Жиры, г	14,52
Углеводы, г	2,60
Энергетическая ценность, ккал	216,89

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

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

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
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0	0	0	0
Выход: 30				

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 564

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (с яблоком)**

Номер рецептуры: **564**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	45,8	45,8	4,58	4,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,3	12,3	1,23	1,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
САХАР ПЕСОК	3,3	3,3	0,33	0,33
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ФАРШ ЯБЛОЧНЫЙ (2 вариант)		**41,7**		**4,17**
ЯБЛОКИ	48,1	33,9	4,81	3,39
САХАР ПЕСОК	7,9	7,9	0,79	0,79
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,33
Жиры, г	4,49
Углеводы, г	29,79
Энергетическая ценность, ккал	181,41

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формуют в шарики, дают расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладуут фарш по 25 г нс пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки". Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист,предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.
Пирожки выпекают при температуре 200-240°С 8-10 минут.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Фарш яблочный (2 вариант)
Готовят из сортов яблок с мягкой мякотью. У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают тонкими ломтиками или мелким кубиком 0,3 х 0,3 см и пересыпают сахаром, немедленно используют, так как нарезанные яблоки быстро темнеют.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая.
Не допускается наличие трещин, вытекание фарша или повидла.
Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью.
Вкус теста сладковатый, в меру соленвый, с ароматом фарша.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОШКОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		**70,4**		**7,04**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	45,2	45,2	4,52	4,52
САХАР ПЕСОК	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,3	21,3	2,13	2,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ		**49,5**		**4,95**
КАРТОФЕЛЬ	54,5	43,8	5,45	4,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,7	1,5	1,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,2	5 шт.	0,22
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,61
Жиры, г	2,75
Углеводы, г	33,00
Энергетическая ценность, ккал	179,32

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.
Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.
Примечание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Тесто дрожжевое
Дрожжевое тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным.
Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш картофельный с луком
Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.
Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
• цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
• запах свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
• вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем;
• консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	102,86	72	10,29	7,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7	7	0,7	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7	0,83	0,7
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
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
КРУПА РИСОВАЯ	35,35	35	3,54	3,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,46
Жиры, г	19,99
Углеводы, г	26,77
Энергетическая ценность, ккал	349,01

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ отварной**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	141,7	47,2	14,17	4,72
КРУПА РИСОВАЯ	33,7	33,4	3,37	3,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,7	18,7	1,87	1,87
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,5	6,7	1,65	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,07	9,8	1,31	0,98
с 01.09 по 31.12	12,25	9,8	1,23	0,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,22
Жиры, г	6,15
Углеводы, г	27,64
Энергетическая ценность, ккал	305,71

Технология приготовления:

Птицу отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками,заливают бульоном(в рецептуре - вода) и кипятят 3-5 минут. Масса нетто куры потрош. 1 категории в рецептуре - масса мякоти отварной птицы без кожи. Оставляют в бульоне. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль и доводят до кипения. Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.
Температура подачи 65°С.
При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы , поливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь, лук- соломкой или мелкими кубиками.
Консистенция: мяса - мягкая, рис хорошо набухший, рассыпчатый.
Цвет: мяса - белый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.
Вкус: отварной курицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: отварной курицы, с ароматом риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяа, риса, овощей.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ**

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.: ДеЛи плюс. 2015.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	112,3	94,8	11,23	9,48
КРУПА РИСОВАЯ	41,1	40,8	4,11	4,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,6	9,6	0,96	0,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,41
Жиры, г	20,94
Углеводы, г	31,50
Энергетическая ценность, ккал	396,36

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные 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, квашеную 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.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338.1

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)**

Номер рецептуры: **338.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ГРУША	111,11	100	11,11	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39
Жиры, г	0,29
Углеводы, г	9,99
Энергетическая ценность, ккал	45,59

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338.1

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)**

Номер рецептуры: **338.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ГРУША	133,3	120	13,33	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,47
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	11,99
Энергетическая ценность, ккал	54,71

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338.2

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (слива)**

Номер рецептуры: **338.2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
СЛИВА САДОВАЯ	111,1	100	11,11	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,78
Жиры, г	0,29
Углеводы, г	9,31
Энергетическая ценность, ккал	47,53

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	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

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	125	110	12,5	11
Выход: 110				

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

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ(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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	136,4	120	13,64	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,48
Углеводы, г	11,76
Энергетическая ценность, ккал	56,40

Технология приготовления:

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

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	107,2	75	10,72	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,5	12,5	1,25	1,25
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,94
Жиры, г	17,20
Углеводы, г	3,01
Энергетическая ценность, ккал	222,30

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.
При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.
Гарнир - рис отварной или припущенный, картофель отварной картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).
Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом №331.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Соус сметанный №330
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: сочная, нежная.
Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый, сметанного с томатом - розовый.
Вкус: умеренно соленый.
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 236

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ со сгущенным молоком ттк**

Номер рецептуры: **236**

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
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	86,54	86,54	8,65	8,65
КРУПА РИСОВАЯ	16,32	16,15	1,63	1,62
САХАР ПЕСОК	8,08	8,08	0,81	0,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,65	17 шт.	0,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,87	0,87	0,09	0,09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,50
Жиры, г	8,00
Углеводы, г	37,21
Энергетическая ценность, ккал	294,12

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.
Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С.
Отпускают с молочным №326 (2011), №366 или сладким соусом №327 (2011).
Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сохранена форма, без трещин, полит соусом
Консистенция: нежная, рис равномерно распределен
Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса
Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам
Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,31	128,25	19,73	12,83
с 01.03 по 31.07	213,75	128,25	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,31	128,25	16,03	12,83
с 01.09 по 31.10	171	128,25	17,1	12,83
с 01.11 по 31.12	183,21	128,25	18,32	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,85	89,85	8,99	8,99
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,19
Жиры, г	5,26
Углеводы, г	21,42
Энергетическая ценность, ккал	146,30

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ СВИНИНЫ**

Номер рецептуры: **263**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2015.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	94,1	80	9,41	8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	140,77	91,5	14,08	9,15
с 01.03 по 31.07	152,5	91,5	15,25	9,15
с 01.08 по 31.08	114,38	91,5	11,44	9,15
с 01.09 по 31.10	122	91,5	12,2	9,15
с 01.11 по 31.12	130,71	91,5	13,07	9,15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26	19,5	2,6	1,95
с 01.09 по 31.12	24,38	19,5	2,44	1,95
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,5	1,36	1,15
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,20
Жиры, г	24,10
Углеводы, г	29,80
Энергетическая ценность, ккал	489,90

Технология приготовления:

Для приготовления рагу берут мясо - костные кусочки свинины массой 30-40 г. Допускаются кусочки котлетного мяса массой 20-30 г. Обжаренное мясо заливают горячей водой, добавляют томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо, кладут морковь, лук, нарезанные дольками и слегка пассерованные или припущенные, тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Помимо указанных овощей, в конце тушения в рагу можно добавить жареные кабачки и баклажаны, Бланшированный сладкий перец, сырые помидоры, соответственно уменьшив норму картофеля, моркови. Отпускают по 2-3 кусочка мяса вместе с соусом и гарниром.
Можно использовать полуфабрикат "Рагу из свинины" той же массы. Масса учитывает содержание костей 10% и жира не более 15%.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

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, квашеную 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.

Температура подачи 65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса с реберными костями и овощами в соусе. Мясо, картофель и овощи - целые.
Консистенция: мясо мягкое, сочное, легко отделяется от кости, овощи - сочные.
Цвет: мяса - коричневый, соуса - красный, овощей - свойственный их виду.
Вкус: тушеного мяса, умеренно соленый.
Запах: тушеного мяса с ароматом кореньев и овощей.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
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	4,8	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,78
Жиры, г	4,18
Углеводы, г	13,13
Энергетическая ценность, ккал	97,73

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Температура подачи 65-75°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КРУПА РИСОВАЯ	53,03	52,5	5,3	5,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,25	110,25	11,03	11,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	4,71
Углеводы, г	37,72
Энергетическая ценность, ккал	207,68

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
Цвет: от белого до кремового
Вкус: отварного риса
Запах: отварного риса

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 248

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ**

Номер рецептуры: **248**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО "АПСПСОЗ" - М.: Издатель научный центр здоровья детей, 2016. - 361 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	106	53	10,6	5,3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	27,2	27	2,72	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0,6	0,6
ЧЕСНОК	1,2	1	0,12	0,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,7	7	0,77	0,7
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,15
Жиры, г	8,36
Углеводы, г	1,53
Энергетическая ценность, ккал	122,99

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: помидоры мелким кубиком, лук репчатый полукольцами, чеснок измельчают. Подготовленный чеснок соединяют с тертым сыром и маслом растительным (часть от рецептурной нормы), перемешивают.
Лук репчатый пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 5-7 минут, затем добавляют помидоры им тушат в течение 5 минут. овощи выкладывают в смазанную растительным маслом ёмкость, сверху выкладывают нарезанную на порционные куски рыбу, солят, сверху выкладывают смесь из сыра и чеснока. Запекают при температуре 180-200°С при закрытой крышке в течение 15-20 минут. За 5 минут до окончания запекания снимают крышку.

Температура подачи 65°С

Правила оформления, подачи блюд:

Не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Куски рыбы целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка. Вкус и запах, сойственный входящим в рецептуру продуктам.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	158,6	79,3	15,86	7,93
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,7	24,7	2,47	2,47
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	31,2	23,4	3,12	2,34
с 01.09 по 31.12	29,25	23,4	2,93	2,34
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	5,2	3,9	0,52	0,39
СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬ)	1,8	1,3	0,18	0,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,4	1,24	1,04
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	3,2	3,2	0,32	0,32
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0,26	0,26
ГВОЗДИКА	0,01	0,01	0,001	0,001
КОРИЦА	0,01	0,01	0,001	0,001
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,21
Жиры, г	7,05
Углеводы, г	6,83
Энергетическая ценность, ккал	144,89

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.
При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.
Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г.

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.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.
Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.
Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.
Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"**

Номер рецептуры: **29**

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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,4	21	2,64	2,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24	19,2	2,4	1,92
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	17,4	15	1,74	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	3,01
Углеводы, г	2,64
Энергетическая ценность, ккал	47,34

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. 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.
Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей 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, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
• цвет — типичный для смеси используемых овощей;
• вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
• консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

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.: ДеЛи 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
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	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 РАФИНИРОВАНОЕ	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	5,33
Энергетическая ценность, ккал	52,98

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 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. 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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ или черносливом**

Номер рецептуры: **59**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЯБЛОКИ	21,4	15	2,14	1,5
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,65
Жиры, г	0,11
Углеводы, г	5,18
Энергетическая ценность, ккал	25,19

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом (отходы 30%) нарезают тонкими ломтиками. Чернослив предварительно замачивают (20-30 мин) в горячей воде, удаляют косточки и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками или черносливом, добавляют сахар.

В случае использования вместо яблок чернослива (на 100 г салата), масса брутто чернослива с косточкой- 22,4 г, нетто вареного чернослива с косточкой - 33,4 г, масса вареного чернослива без косточки - 25 г.
Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: оранжевый, чернослива - черный.
Вкус: умеренно соленый, свойственный моркови, яблокам или черносливу.
Запах: моркови, яблок или чернослива.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	83,1	66,5	8,31	6,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,53
Жиры, г	4,27
Углеводы, г	1,66
Энергетическая ценность, ккал	47,07

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.
Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.
Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.
Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.
Запах: свежих огурцов.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	95	76	9,5	7,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,61
Жиры, г	4,88
Углеводы, г	1,90
Энергетическая ценность, ккал	53,79

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.
Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.
Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.
Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.
Запах: свежих огурцов.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	9	7,2	0,9	0,72
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	18,4	13,8	1,84	1,38
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	36,4	36	3,64	3,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	3,69
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность, ккал	46,03

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом.
Салат можно отпускать с яйцом - 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно изменив выход блюда.

Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.
Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.
Цвет: овощей - натуральный.
Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.
Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**

Номер рецептуры: **23**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	43,6	43,2	4,36	4,32
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	17,3	13,8	1,73	1,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	3,70
Углеводы, г	2,08
Энергетическая ценность, ккал	45,49

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зеленый - шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.
Консистенция: помидоров - упругая, сочная.
Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов,
лук - зеленый.
Вкус: умеренно соленый, кисловато-острый.
Запах: свежих помидоров и зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40,8	30,6	4,08	3,06
с 01.09 по 31.12	38,25	30,6	3,83	3,06
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	23,1	15	2,31	1,5
ЯБЛОКИ	15,4	10,8	1,54	1,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,99
Жиры, г	2,51
Углеводы, г	4,87
Энергетическая ценность, ккал	46,17

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Температура подачи от 10 до 14°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.
Запах: свеклы, яблок, лука.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

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.: ДеЛи принт, 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
Жиры, г	0,17
Углеводы, г	17,63
Энергетическая ценность, ккал	75,08

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: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

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.: ДеЛи принт, 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

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: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,53
Жиры, г	1,13
Углеводы, г	2,15
Энергетическая ценность, ккал	21,01

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная
Цвет: светло-красный
Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый
Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

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.: ДеЛи 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	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
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
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 РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,59
Жиры, г	4,32
Углеводы, г	15,10
Энергетическая ценность, ккал	117,74

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Вместо растительное масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.

Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

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 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.

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Номер рецептуры: **108**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
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 РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
КЛЕЦКИ		**52**		**5,2**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,6	12 шт.	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,1	25,1	2,51	2,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24
Жиры, г	4,29
Углеводы, г	18,37
Энергетическая ценность, ккал	125,12

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

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 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. Температура подачи 65-75°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

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 °С, добавляют в 3-4

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп
Запах: продуктов, входящих в суп

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **101**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи 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	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	8,1	8	0,81	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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,09
Жиры, г	2,29
Углеводы, г	15,85
Энергетическая ценность, ккал	92,59

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10- 15 мин до его готовности.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: манной 30 г и 750 г соответственно, рисовой, пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" 20 г и 750 г соответственно, перловой, овсяной, пшеничной 40 г и 700 г соответственно.

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 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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.
Запах: овощей, вареной крупы.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		**16**		**1,6**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,17
Жиры, г	4,53
Углеводы, г	10,85
Энергетическая ценность, ккал	92,75

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный 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.

Температура подачи 65-75°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Лапша домашняя
В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35 15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	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

Технология приготовления:

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

Температура подачи от 10 до 12°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,5	15	1,55	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48
Жиры, г	4,43
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	54,60

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленый сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.
Температура подачи от 10 до 12°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 279

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
СВИНИНА МЯСНАЯ	44,7	38	4,47	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	2,14	1,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331		**50**		**5**
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,9	12,9	1,29	1,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,6	38,6	3,86	3,86
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,11
Жиры, г	13,75
Углеводы, г	11,44
Энергетическая ценность, ккал	204,60

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.
При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.
Соусы - сметанный с томатом №331, сметанный с томатом и луком №333.
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить 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.
Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную 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.

Соус сметанный с томатом №331
Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.
Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.
Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.
Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ**

Номер рецептуры: **297**

Наименование сборника рецептур: **Сборник 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	96,1	67,3	9,61	6,73
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	14,6	14,6	1,46	1,46
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,57
Жиры, г	15,20
Углеводы, г	8,11
Энергетическая ценность, ккал	265,41

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
Готовую котлетную массу порционируют, разделывают на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.
Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.
Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Также на 55 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, мягкая, нежная
Цвет: сероватый
Вкус: свойственный изделиям из котлетной массы на пару
Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,91
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	12,55
Энергетическая ценность, ккал	59,21

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,67
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	17,56
Энергетическая ценность, ккал	82,89

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,79

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,66
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	50,99

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	14,84
Энергетическая ценность, ккал	71,39

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПР

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **ПР**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи 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	0,5	0,5	0,05	0,05
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	0,16
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	10,08
Энергетическая ценность, ккал	42,21

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.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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) расходует 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

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.: ДеЛи 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	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	14,92
Энергетическая ценность, ккал	61,56

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.

Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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) расходует 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая

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

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 458

Наименование изделия: **ЧАЙ С МЕДОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, ПОВИДЛОМ п**

Номер рецептуры: **458**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Н.В.Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ДЖЕМ	20	20	2	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	14,90
Энергетическая ценность, ккал	62,00

Технология приготовления:

Готовят чай-заварку на одну порцию 50 мл: 1 г чая на 54 г воды.Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком.
При отпуске мед, варенье, джем или повидло кладут в каждую порцию или подают отдельно.
Температура подачи 65°С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.
Цвет коричневый, на свет прозрачный.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

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.: ДеЛи 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	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200/50/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,51
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	17,05
Энергетическая ценность, ккал	85,44

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.

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.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ**

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.: ДеЛи 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	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,92
Энергетическая ценность, ккал	40,15

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье (20 г), джем (20 г), мед (20 г), повидло (30 г) подают отдельно - количество указано на 200 мл чая.
Температура подачи 65°С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

СОГЛАСОВАНО

РУКОВОДИТЕЛЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ**

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.: ДеЛи 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	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	14,72
Энергетическая ценность, ккал	59,25

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Варенье (20 г), джем (20 г), мед (20 г), повидло (30 г) подают отдельно - количество указано на 200 мл чая.

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: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.