



УТВЕРЖДАЮ
Директор гимназии
И.В. Потапова
Приказ № от «01» сентября 2022г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

*Блюда и кулинарных изделий для питания
детей школьного возраста*

Организация питания осуществляется в соответствии со следующими законами:

1. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст.150; 2020, № 29, ст.4504).

Используемые ЧОУ гимназии «ОР АВНЕР –Свет Знаний» технологические карты составлены в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями, правилами и нормативами к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с. /Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания, специалистами и практическими работниками отрасли. Для предприятий общественного питания всех форм собственности/
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

4.Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

5.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями,2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

6.Сборник рецептур: Л.Е. Курнешова. «Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3.Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

УТВЕРЖДАЮ

01. 09. 2022 г.

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 150 | 120 | 15,0 | 12,0 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Выход: | | | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 3,4 | 18,3 | 21,1 | 262,7 |

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. С ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

01. 09. 2022 г.

Технологическая карта № 2**Наименование блюда:** Картофель отварной**Номер рецептуры:** 622**Наименование сборника рецептур:**

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного

В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель: | | | | |
| Молодой до 01.09 | 225 | 180 | 250 | 200 |
| с 01.09 по 31.10. | 240 | 180 | 250 | 200 |
| с 01.11. по 31.12. | 257.1 | 180 | 285.7 | 200 |
| с 01.01 по 28-29 .02. | 277 | 180 | 307.7 | 200 |
| с 01.03. | 300 | 180 | 333,3 | 200 |
| Масло растительное | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| Выход: | 180 | | 200 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|------------------------------------|
| 3,43 | 5,18 | 27,62 | 170,82 |
| 3,81 | 5,76 | 30,68 | 189,80 |

Технология приготовления: Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

Требования к качеству: Внешний вид: очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные
Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся
Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом масла, умеренно соленый
Запах: вареного картофеля.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Картофель тушеный с мясом

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 150 | 120 | 15,0 | 12,0 |
| Морковь | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло раст. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Мясо говядина | 55 | 40 | 5,5 | 4,0 |
| Выход: | | 200 | | 20,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 9,9 | 8,9 | 21,4 | 205,3 |

Технология приготовления:

Сырой картофель, нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01. 09. 2022 г.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 315

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая белокочанная | 214 | 171,9 | 258 | 206 |
| Или квашеная | 214 | 150 | 257,2 | 180 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 7 |
| Морковь(до 01.01,с 01.01) | 3,8/3,9 | 3 | 4,5/4,7 | 4 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 8,6 | 8 |
| Томатная паста | 9 | 9 | 10,8 | 10,8 |
| Мука пшеничная | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,2 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 |
| Выход: | 150 | | 180 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 2,78 | 6,48 | 34,52 | 213,53 |
| 3,33 | 7,77 | 41,42 | 256,23 |

Технология приготовления:

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

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, умеренно соленый, кисло-сладкий **Запах:** тушеной капусты, томата и овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 05

Наименование блюда: Борщ с мясом кур

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь | 20 | 10 | 2,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Свекла | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 |
| Картофель | 100 | 70 | 10,0 | 7,0 |
| Капуста свежая | 120 | 90 | 12,0 | 9,0 |
| Мясо кур. | 45 | 37 | 4,5 | 3,7 |
| Масло раст. | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Томат - паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход: | | 300 | | 30,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 11,3 | 10,5 | 22 | 227,5 |

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают мясо, доводят до кипения. Далее закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель. Варят 10 – 15 минут. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, пассеруют, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатным пюре. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 минут до окончания его варки. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

На поверхности борща блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко – до темно – малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

01.09.2022г

Технологическая карта №06**Наименование блюда:** Борщ с мясом говядины**Номер рецептуры:** 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 140 | 100 | 14,0 | 10,0 |
| Мясо говядина | 47 | 40 | 4,7 | 4,0 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Картофель | 70 | 40 | 7,0 | 4,0 |
| Специи | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Томат - паста | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 200 | | 20,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 10 | 9,7 | 13,7 | 182,1 |

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют бульон, масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и специи и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, соль. И вновь доводят до кипения.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: капуста шинкованная, морковь нарезана соломкой, картофель брусочками. Консистенция густая. Вкус кисловатый, приятный, без горечи, запах характерный для солянки.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 07**Наименование блюда:** Щи из свежей капусты с картофелем**Номер рецептуры:** 187**Наименование сборника рецептур:**

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 30 | 24 | 37,5 | 30 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 32 | 24 | 40 | 30 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 34,3 | 24 | 42,9 | 30 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 37 | 24 | 46,2 | 30 |
| ***с 1 марта | 40 | 24 | 50 | 30 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| Сметана | 10 | 10 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 1,40 | 3,91 | 6,79 | 67,80 |
| 1,75 | 4,89 | 8,49 | 84,75 |

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки **Консистенция:** капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части **Цвет:** бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный **Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2022г

Технологическая карта №8.**Наименование блюда:** Рассольник с мясом.**Номер рецептуры:** 94**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 110 | 80 | 11,0 | 8,0 |
| Мясо кур. | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| Морковь | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Огурцы соленые | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Крупа перловая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Томат - паста | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | | 250 | | 25,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 8 | 7,3 | 20,3 | 178,9 |

Технология приготовления: закладывают мясо, доводят до кипения. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель. Добавляют пассированные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи, добавляют свежую зелень и доводят до кипения.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: огурцы, морковь нарезаны соломкой, картофель брусочками. Цвет зеленовато – оливковый разных оттенков. Вкус в меру солоновато – кисловатый, характерный для компонентов, предусмотренных рецептурой.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 9**Наименование блюда:** Суп гороховый с мясом птицы**Номер рецептуры:** 119**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо кур. | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| Горох | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Картофель | 120 | 80 | 12,0 | 8,0 |
| Морковь | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лук репчатый | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 250 | | 25,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 8,6 | 6,7 | 18,5 | 168,7 |

Технология приготовления:

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду доводят до кипения.

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, и варят суп до готовности.

Температура подачи 75 *С.

Требования к качеству:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 10**Наименование блюда:** Суп картофельный**Номер рецептуры:** 200**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 112,5 | 90 | 140,6 | 112,5 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 120 | 90 | 150 | 112,5 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 128,6 | 90 | 160,7 | 112,5 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 138,5 | 90 | 173 | 112,5 |
| ***с 1 марта | 150 | 90 | 187,5 | 112,5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 1,87 | 2,26 | 13,31 | 81 |
| 2,34 | 2,83 | 16,64 | 101,25 |

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 11

Наименование блюда: Суп картофельный с крупой пшеничной или пшеном

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

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

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| С пшеничной 2,14 | 2,24 | 13,71 | 83,60 |
| крупой 2,68 | 2,80 | 17,14 | 104,50 |
| С пшеном 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,20 |
| 2,18 | 2,84 | 14,29 | 91,50 |

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. **В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями СанПиНа** крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассированными овощами. Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

Требования к качеству: Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2022г.

Технологическая карта № 12**Наименование блюда:** Суп картофельный с фасолью**Номер рецептуры:** 206**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| ***с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Фасоль | 16,2 | 16 | 20,3 | 20,3 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 4,39 | 4,22 | 13,06 | 107,8 |
| 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 |

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем фасоль кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, фасоль в виде разваренных зерен **Консистенция:** овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. **Вкус:** умеренно соленый, свойственный фасоли. **Запах:** свойственный входящим в блюдо

01.09.2022г.

Технологическая карта № 13**Наименование блюда:** Суп картофельный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:** 206**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| ***с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 2.15 | 2.27 | 13,71 | 83.80 |
| 2,69 | 2.84 | 17,14 | 104,75 |

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму **Консистенция:** овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. **Цвет:** супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый **Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 14

Наименование блюда: Суп рисовый с говядиной и томатной пастой (харчо)

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 32,4 | 31 | 24,3 | 22,2 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| ***с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа рисовая | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Томатная паста (25%) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 7,18 | 2.94 | 11,76 | 102,26 |
| 6,18 | 3.30 | 14,65 | 113,0 |

Технология приготовления: В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассированные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

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

Цвет: супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый. **Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 15**Наименование блюда:** Суп картофельный с мясными фрикадельками**Номер рецептуры:** 209**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 1252 | 100 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 133,3 | 100 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 142,8 | 100 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 153,8 | 100 |
| ***с 1 марта | 133,3 | 80 | 166,7 | 100 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| На фрикадельки: | | | | |
| Говядина (котлетное мясо) б/к | 18,8 | 17,1 | 23,7 | 21,5 |
| Лук репчатый | 1,8 | 0,2 | 2,3 | 0,25 |
| Вода | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Яйцо | 1,25 | 1,2 | 1,6 | 1,55 |
| ВЫХОД: | | 200 | 250 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 5,83 | 4,56 | 13,59 | 118,80 |
| 7,29 | 5,70 | 16,99 | 148,50 |

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, специи, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 16**Наименование блюда:** Суп молочный с крупой**Номер рецептуры:** 94

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| гречневая или пшено | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

| С рисовой крупой | | | | | | | | | | | |
|--------------------|------|------|-------|--------|--------|-------|--------|------|------|------|-------|
| 200 | 4,82 | 1,02 | 16,83 | 132,4 | 158,82 | 23,06 | 137,46 | 0,25 | 0,06 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,03 | 1,28 | 21,04 | 165,50 | 198,53 | 28,83 | 171,83 | 0,31 | 0,08 | 1,14 | 38,25 |
| С гречневой крупой | | | | | | | | | | | |
| 200 | 5,97 | 5,48 | 17,08 | 141,60 | 160,88 | 46,46 | 165,66 | 1,13 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,46 | 6,85 | 21,35 | 177,00 | 201,10 | 58,08 | 207,08 | 1,41 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |
| С пшеном | | | | | | | | | | | |
| 200 | 5,80 | 5,48 | 18,57 | 146,80 | 161,92 | 29,62 | 155,78 | 0,54 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,25 | 6,85 | 23,21 | 183,50 | 202,40 | 37,03 | 194,73 | 0,68 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |

Технология приготовления: Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа. После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

01.09.2022г.

Технологическая карта № 17**Наименование блюда:** Суп молочный с вермишелью и макаронными изделиями.**Номер рецептуры:** 93**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

| С вермишелью | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|------|------|-------|--------|--------|-------|--------|------|------|------|-------|
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями | | | | | | | | | | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

Технология приготовления:

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

Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. **Требования к качеству:**

Внешний вид: в жидкой части распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронные изделий - мягкая

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: умеренно сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам.

01.09.2022г

Технологическая карта № 18.**Наименование блюда:** Запеканка творожная.**Номер рецептуры** 185**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 124 | 120 | 12,4 | 12,0 |
| Крупа манная | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сметана | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход: | | 200 | | 20,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 23 | 11 | 29,4 | 309,7 |

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно заваренной и охлажденной крупой манной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.

01.09.2022г

Технологическая карта № 19**Наименование блюда:** Запеканка со свежими ягодами и молочным соусом**Номер рецептуры** 395**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 43,2 | 43,2 |
| или пшено | 48 | 48 |
| Вода (на кашу рисовую) | 160 | 160 |
| Вода (на кашу пшеничную) | 150 | 150 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Сухари пшеничные | 3,2 | 3,2 |
| Яблоки | 34,4 | 24 |
| Яйцо | 1/12 шт | 3,2 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 200/20 | |

Химический состав данного блюда

| | | | | | | | | | | | |
|---------------|------|-------|-----------|--------|------------|-----------|-------|------|------|------|------|
| ... рисовая | | | | | | | | | | | |
| 200/20 | 6,20 | 10,62 | 56,7 5 | 268,69 | 115,3 4 | 24,5 6 | 85,12 | 0,66 | 0,03 | 0,72 | 0,09 |
| ... пшеничная | | | | | | | | | | | |
| 200/20 | 8,55 | 11,72 | 57,6 2 | 289,78 | 124,5 4 | 25,1 4 | 82,13 | 1,40 | 0,12 | 0,72 | 0,09 |

Технология приготовления:

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками без кожицы и семенных гнезд плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом.

Требования к качеству:

Вкус и запах, присущие входящим в рецептуру продуктам. Аромат печеных яблок и рисовой каши. Блюдо в меру сладкое. Цвет от светло- до темно-золотистого. Консистенция мягкая, нежная.

01.09.2022г

Технологическая карта № 20**Наименование блюда:** Запеканка из творога с рисом**Номер рецептуры** 236**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.,**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------------|-------------------------------|-----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 114 | 112 |
| Крупа рисовая | 21 | 21 |
| Сахар | 10,5 | 10,5 |
| Яйцо | 9,3 | 9 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Сметана | 4,5 | 4,5 |
| Масса полуфабриката | - | 177 |
| <i>Соус молочный № 350</i> | - | 30 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 1,7 | 1,7 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 1,7 |
| Вода | 15 | 15 |
| Сахар | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 0,24 | 0,24 |
| ВЫХОД: | 150/30 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 22,72 | 16,48 | 30,52 | 316,14 |

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно вымешивают. Яичные белки тщательно взбивают и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога.

Требования к качеству: Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен
 Вкус: умеренно сладкий, с молочным привкусом
 Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

01.09.2022г

Технологическая карта № 21**Наименование блюда:** Сырники из творога**Номер рецептуры** 463**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 152 | 150 | 163,2 | 155 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 21,2 | 21,2 |
| Сахар | 15 | 15 | 16 | 16 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Сметана | 10 | 10 | - | - |
| Молоко сгущенное | - | - | 40 | 40 |
| ВЫХОД: | 150 | | 160 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 28,44 | 19,51 | 17,10 | 357,16 |
| 33,64 | 22,81 | 20,52 | 421,20 |

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:**Внешний вид:** сохранена форма, поверхность без трещин**Консистенция:** нежная, пышная **Цвет:** светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый**Вкус:** умеренно сладкий **Запах:** творога и продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 22

Наименование блюда: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Вода | 300 | 300 | 30,0 | 30,0 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход: | | 180 | | 18,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 6,3 | 10,7 | 40,9 | 285,1 |

Технология приготовления: макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (1:6). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: вкус и запах макаронных изделий и масла. Вкус в меру соленый, консистенция рассыпчатая без комочков, макаронные изделия сохранившие форму.

01.09.2022г

Технологическая карта № 23**Наименование блюда:** Котлета мясная**Номер рецептуры:** 268**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо говядина | 110 | 81 | 11,0 | 8,1 |
| Масло слив. | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | | 110 | | 11,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 15,9 | 22,5 | 5,2 | 286,9 |

Технология приготовления:

Мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло, яйцо. Все тщательно перемешивают. Из котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд на противень в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

01.09.2022г

Технологическая карта № 24**Наименование блюда:** Сосиска(сарделька) отварная**Номер рецептуры:** 536**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81,6 | 80 | 102 | 100 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 8.32 | 16.00 | 16,96 | 179,20 |
| 10.40 | 20,00 | 21,20 | 224,00 |

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: колбасных изделий

01.09.2022г

Технологическая карта № 25**Наименование блюда:** Говядина отварная**Номер рецептуры:** 532**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89,1 | 81 | 142,6 | 129,6 | 178,2 | 162 |
| Морковь с до 1 января | 2,5 | 2 | 4 | 3,2 | 5 | 4 |
| ***с 1 января | 2,7 | 2 | 4,3 | 3,2 | 5,4 | 4 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 4 | 3,2 | 5 | 4 |
| ВЫХОД: | 50 | | 80 | | 100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 14.23 | 1,92 | 0.28 | 75 |
| 22.77 | 3.06 | 0.45 | 120 |
| 28.46 | 3.83 | 0.56 | 150 |

Технология приготовления:

Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до окончания варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70°C в закрытой посуде.

Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное поперек волокон

Консистенция: мягкая, нежная, сочная

Цвет: от серого до темно-серого

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2022г

Технологическая карта № 26**Наименование блюда:** МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**Номер рецептуры:** 274**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покроя, лопаточная часть, грудинка) | 105,6 | 96 | 141 | 128 | 176 | 160 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 | - | 100 |
| Морковь с до 1 января | 12,5 | 10 | 15 | 12 | 20 | 16 |
| ***с 1 января | 13,3 | 10 | 16 | 12 | 21,3 | 16 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 62,5 | 50 | 83,8 | 67 | 102,5 | 82 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 66,7 | 50 | 89,3 | 67 | 109,3 | 82 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 71,4 | 50 | 95,7 | 67 | 117,1 | 82 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 77 | 50 | 103 | 67 | 126,2 | 82 |
| ***с 1 марта | 83,3 | 50 | 111,7 | 67 | 137 | 82 |
| Зеленый горошек | 8 | 5 | 9 | 6 | 12,5 | 8,2 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 11 | 8 | 12,6 | 9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 8,2 | 8,2 |
| Вода | - | 44 | - | 57 | - | 72 |
| ВЫХОД: | 170 | | 220 | | 280 | |

Химический состав данного блюда

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 16.20 | 12.38 | 11.30 | 228.0 |
| 21.71 | 16,55 | 15.02 | 296,0 |
| 26.73 | 3.16 | 0.46 | 123,75 |

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

Цвет: от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу **Вкус:** в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2022г

Технологическая карта № 27**Наименование блюда:** МЯСО ТУШЕНОЕ**Номер рецептуры:** 588**Наименование сборника рецептов:**

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

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 137,5 | 125 | 183,3 | 166,7 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 200 | 160 | 200 | 160 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 213,3 | 160 | 213,3 | 160 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 228,6 | 160 | 228,6 | 160 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 246,2 | 160 | 246,2 | 160 |
| ***с 1 марта | 267 | 160 | 267 | 160 |
| Морковь до 1 января | 44 | 35 | 44 | 35 |
| ***с 1 января | 46,7 | 35 | 46,7 | 35 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 24 | 20 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | 75/250 | | 100/250 | |

Химический состав:

| | | | | | | | | | | | |
|---------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|------|------|------|-------|
| 75/250 | 28,22 | 21,5 | 19,50 | 384,80 | 55,00 | 63,31 | 261,3 | 2,71 | 0,17 | 6,76 | 26,00 |
| 100/250 | 30,76 | 23,44 | 21,26 | 419,43 | 59,95 | 69,01 | 284,82 | 2,95 | 0,19 | 7,37 | 28,34 |

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное кусочками, обжаривают, укладывают в неглубокую посуду, заливают бульоном и тушат около часа. Затем добавляют обжаренные овощи и тушат еще 20-30 минут. Подают вместе с соусом, в котором мясо тушилось.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи хорошо протушены, но сохранившие форму нарезки

Цвет: от серого до темно-серого

Вкус: в меру соленый, мясной. **Запах:** свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022г

Технологическая карта № 28**Наименование блюда:** Жаркое по - домашнему**Номер рецептуры:** 259**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 144 | 120 | 14,4 | 12,0 |
| Морковь | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| Лук репчатый | 15 | 10 | 1,5 | 1,0 |
| Масло растительное. | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Мясо говядина | 63 | 54 | 6,3 | 5,4 |
| Выход: | | 250 | | 25,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 12,4 | 11,6 | 21,9 | 351,1 |

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 29**Наименование блюда:** гуляш из куриного филе**Номер рецептуры:** 260**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Куриное филе | 139 | 139 | 6,06 | 5,44 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Лук репчатый | 11,0 | 9,0 | 1,1 | 0,9 |
| Морковь | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Томатная паста | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масса тушеного мяса | --- | 40 | --- | 4,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | | 80 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 19,59 | 17,89 | 4,76 | 168,1 |

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой и заправляют мукой. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения тушат 5-7 минут.. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело.

Консистенция: куриное филе - мягкая.. Цвет: куриного филе серый, цвет овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе и овощей, умеренно солены

01.09.2022г.

Технологическая карта № 30**Наименование блюда:** Гуляш из говядины**Номер рецептуры:** 591**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 139 | 102,6 | 158 | 116,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 18 | 15 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 80/75 | | 100/75 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 19,72 | 17.89 | 4.76 | 168,20 |
| 23.80 | 19.52 | 5.74 | 203.0 |

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 31**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**Номер рецептуры:** 608**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 65 | 59 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 65 | - | 99 | - | 130 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | | 80 | | 100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 7.78 | 5.78 | 7,85 | 114,38 |
| 12.44 | 9.24 | 12,56 | 183,00 |
| 15,55 | 11,55 | 15,70 | 228,55 |

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

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

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная **Цвет:** корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленый, мясной **Запах:** свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022г.

Технологическая карта № 32**Наименование блюда:** ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ**Номер рецептуры:** 288**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 57 | 51,8 | 76 | 69,1 |
| Хлеб пшеничный | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Молоко | 16,5 | 16,5 | 22 | 22 |
| Лук репчатый | 7,5 | 7,2 | 10 | 8,1 |
| Мука пшеничная | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| <i>Масса н/ф</i> | - | 97,5 | - | 130 |
| <i>Масса готовых изделий</i> | - | 75 | - | 100 |
| Соус томатом, № 355 | - | 75 | - | 100 |
| Бульон или вода | 56,3 | 56,3 | 75 | 75 |
| Мука пшеничная | 5,6 | 5,6 | 7,4 | 7,4 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 75/75 | | 100/100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 10,51 | 11.78 | 13.75 | 202,50 |
| 13.98 | 15.67 | 18.29 | 269,33 |

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука дважды пропускают через мясорубку, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 минут, затем заливают соусом, добавляя воду (12-16 г на порцию) и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная, однородная

Цвет: фрикаделек - светло-коричневый, соуса – кремово-розовый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022г.

Технологическая карта № 33**Наименование блюда:** ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ.**Номер рецептуры:** 286**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 42 | 38 | 56,1 | 51 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 19 | 16 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 71 | - | 95 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| <i>Масса готовых тефтелей</i> | - | 60 | - | 80 |
| Соус сметанный с луком, № 356 | - | 60 | - | 80 |
| ВЫХОД: | 60/60 | | 80/80 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 8,87 | 9,83 | 11,71 | 171,00 |
| 11,78 | 12,91 | 14,90 | 223,00 |

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022г.

Технологическая карта № 34**Наименование блюда:** ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры:** 626**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 86,9 | 79 |
| <i>Масса готового мяса</i> | - | 50 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 290 | 232/225 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 309 | 232/225 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 331 | 232/225 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 357 | 232/225 |
| ***с 1 марта | 386,7 | 232/225 |
| <i>Масса вареного протертого картофеля</i> | - | 220 |
| Лук репчатый | 21 | 18 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| <i>Масса пассерованного лука</i> | - | 9 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Сухари | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 243 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 18,27 | 20,54 | 28,74 | 372,49 |

Технология приготовления:

Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

01.09.2022г.

Технологическая карта № 35**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ**Номер рецептуры:** 281**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 35,2 | 32 | 47 | 42,7 | 58,6 | 53,3 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 10,7 | 10,7 | 13,3 | 13,3 |
| Молоко или вода | 10 | 10 | 13,3 | 13,3 | 1,7 | 1,7 |
| Котлетная масса | - | 49 | - | 65,3 | - | 81,2 |
| Соус № 352 | - | 22 | - | 29,3 | - | 37 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5,3 | 5,3 | 6,7 | 6,7 |
| Сыр | 2,2 | 2 | 3 | 2,7 | 3,7 | 3,3 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 77 | - | 102 | - | 128,3 |
| ВЫХОД: | 60 | | 80 | | 100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 7.32 | 8.15 | 6,31 | 128,00 |
| 9.76 | 10.87 | 8.41 | 170,66 |
| 12.20 | 13.58 | 10,52 | 213,34 |

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют масло. Из полученной котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень. В середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град. С в течение 15-20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сверху густой молочный соус.

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022г.

Технологическая карта № 36**Наименование блюда:** ПТИЦА ОТВАРНАЯ**Номер рецептуры:** 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 131 | 94 | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 2,7 | 2,1 | 3,3 | 2,7 |
| ВЫХОД: | 75 | | 80 | | 100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 15.83 | 10.20 | - | 154,69 |
| 16.88 | 10.88 | - | 165.00 |
| 21.10 | 13.60 | - | 206,25 |

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. Отпускают птицу по 2 кусочка на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция: сочная, мягкая, нежная. Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

01.09.2022г

Технологическая карта № 37**Наименование блюда:** Плов из куриного филе**Номер рецептуры:** 291**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Куриное филе | 60,64 | 54,4 | 6,06 | 5,44 |
| Крупа рисовая | 42,0 | 42,0 | 4,2 | 4,2 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Лук репчатый | 11,0 | 9,0 | 1,1 | 0,9 |
| Морковь | 11,4 | 9,0 | 1,14 | 0,9 |
| Томатная паста | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Масса тушеного мяса | --- | 40 | --- | 4,0 |
| Масса гарнира | --- | 120 | --- | 12,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход: | | 150 | | 16,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 12,9 | 6,08 | 30,77 | 221,1 |

Технология приготовления: Филе куриное разморозить, промыть теплой проточной водой, нарезают кубиками по 20-30г. Морковь предварительно промывают, тщательно перебивают, очищают, повторно промывают в проточной воде, затем нарезают соломкой. Лук репчатый очищают от кожицы, нарезают соломкой. Морковь и лук пассируют с томатной пастой. Куриное филе и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с рисом и овощами. Температура подачи блюда 65 градусов.

Требования к качеству: Внешний вид: куриное филе равномерно распределено, не подгорело, рис рассыпчатый.

Консистенция: куриное филе - мягкая, риса - мягкая. Цвет: куриного филе серый, риса и овощей от светло до темно-оранжевого. Вкус и запах: тушеного куриного филе, риса и овощей, умеренно солен

01.09.2022г

Технологическая карта № 38**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры:** 307**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 131 | 42* | 163,8 | 52,5* |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 13,8 | 13,8 |
| Молоко или вода | 15 | 15 | 18,8 | 18,8 |
| Масса котлетной массы | - | 67 | - | 83,8 |
| Соус молочный № 352 | - | 27 | - | 33,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6,3 | 6,3 |
| Сыр | 4,3 | 4 | 5,4 | 5 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | |

* - мякоть без кожи и костей

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 9.70 | 13.92 | 7,89 | 196,00 |
| 12.13 | 17.40 | 9,86 | 245,00 |

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни, в середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным густым соусом

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый, на разрезе светло-серый

Вкус: в меру соленый, свойственный запеченному мясу птицы

Запах: свойственный запеченному мясу птицы

01.09.2022г

Технологическая карта № 39**Наименование блюда:** ПТИЦА ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры:** 301**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| | - | 80 | - | 100 |
| ВЫХОД: | 80/80 | | 100/100 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 17,65 | 14,58 | 5,62 | 225,00 |
| 22,40 | 18,23 | 7,03 | 276,00 |

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный мясу птицы и соусу

01.09.2022г

Технологическая карта № 40**Наименование блюда:** ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**Номер рецептуры:** 424**Наименование сборника рецептур:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|--------------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|--------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 0,00 | 0,10 |

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие не затвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

01.09.2022г

Технологическая карта №41**Наименование блюда:** омлет натуральный**Номер рецептуры:** 210**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо | 80 | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Молоко | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 150 | | 15,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 14,4 | 19 | 4,4 | 246,2 |

Технология приготовления: подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца размешивают. В яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Нарезанную на кусочки колбасу выкладывают на смазанный маслом противень, смесь омлета выливают на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в течении 8-10 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования легкой румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт.и соединять с общей массой. Перед подачей омлет нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: консистенция омлета нежная, пористая, колбаса распределена равномерно, цвет сохранился.

01.09.2022г

Технологическая карта №42**Наименование блюда:** Рыба тушеная (горбуша) с овощами**Номер рецептуры:** 229**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба филе горбуша | 106 | 90 | 10,6 | 9,0 |
| Морковь | 40 | 35 | 4,0 | 3,5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Томатная паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход: | | 100 | | 10,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 19,2 | 8 | 6,9 | 176,4 |

Технология приготовления:

Рыбу филе нарезают под углом 90* (по одному куску на порцию), укладывают в смазанный маслом сотейник слоями (или на противень): слой рыбы, слой овощей и т. д. Овощи, нарезанные соломкой, заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют томат – пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят лавровый лист.

Рыбу отпускают с соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло – оранжевый, на разрезе – белый. Аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томата – пасты

01.09.2022г

Технологическая карта № 43**Наименование блюда:** Биточки рыбные**Номер рецептуры:** 234**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба филе | 100 | 80 | 10,0 | 8,0 |
| Яйцо | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло слив. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сухари панировочные | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растит. | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Выход: | | 80 | | 8,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 15 | 13 | 7,3 | 206,2 |

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.

Технологическая карта № 44**Наименование блюда:** Гречка отварная**Номер рецептуры:** 171**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Вода | 102 | 102 | 10,2 | 10,2 |
| Крупа гречневая | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход: | | 180 | | 18,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 5,7 | 11,4 | 40,1 | 285,4 |

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость. Варят до загустения, помешивая. Заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и легко отделяются друг от друга

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 45

Наименование блюда: ПЕРЛОВАЯ КАША

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа перловая | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Вода | 102 | 102 | 10,2 | 10,2 |
| Масло сливочное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход: | | 150 | | 15,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 4,1 | 8,7 | 42,7 | 265,5 |

Технология приготовления: подготовленную перловую крупу кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении до готовности. Готовую крупу заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 46

Наименование блюда: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто ,г | Нетто ,г |
| Чай черный байховый | 0,6 | 0,6 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Лимон | 6,5 | 5,7 |
| Вода | 185 | 185 |
| Выход: | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,133 | 0,005 | 12,190 | 46,29 |

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам. Предварительно лимон промыть теплой водой, ошпарить кипятком и нарезать дольками , дольки разложить по стаканам с чаем.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 47

Наименование блюда: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто ,г | Нетто ,г |
| Чай черный байховый | 0,6 | 0,6 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Вода | 185 | 185 |
| Выход: | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,133 | 0,005 | 12,190 | 46,29 |

Технология приготовления: В чайник высыпать чай и сахар, залить кипятком, настаивать 5 минут. процедить, остудить до 40-45 градусов, после чего разлить по стаканам.

01.09.2022г

Технологическая карта № 48**Наименование блюда:** Компот из кураги**Номер рецептуры:** 349**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто ,г | Нетто ,г |
| Вода | 173 | 173 |
| Курага | 15 | 15 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Выход: | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,608 | 0,038 | 19,63 | 76,39 |

Технология приготовления: Курагу перебирают, удаляют посторонние примеси, промываю в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагреваю до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

01.09.2022г

Технологическая карта № 49**Наименование блюда:** Компот из сухофруктов**Номер рецептуры:** 349**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто ,г | Нетто ,г |
| вода | 173 | 173 |
| сухофрукты | 15 | 15 |
| Сахара - песок | 12 | 12 |
| Выход: | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,608 | 0,038 | 19,63 | 76,39 |

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промываю в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливаю горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуре под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.

01.09.2022г.

Технологическая карта №50**Наименование блюда:** Кисель из свежемороженой ягоды**Номер рецептуры:** 350**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто ,г | Нетто ,г |
| вода | 218 | 218 |
| Ягода свежемороженая | 8 | 8 |
| Сахара - песок | 24 | 24 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 |
| Выход: | 200 | 200 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,23 | 0,11 | 27,63 | 111,39 |

Технология приготовления: ягоды перебирают , промывают в теплой воде. Подготовленные плоды заливаю половиной горячей воды, нагреваю до кипячения варят 10-15 минут протирают добавляют оставшеюся воду. добавляют сахар доводят до кипения вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид :однородная не прозрачная жидкость без пленок на поверхности

Консистенция: однородная средней густоты**Цвет:** темно-красный**Вкус:** ягод входящим в состав.

01.09.2022г

Технологическая карта №51**Наименование блюда:** Суп картофельный с колбасой.**Номер рецептуры:** 112**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Колбаса. | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| Картофель | 140 | 100 | 14,0 | 10,0 |
| Морковь | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лук репчатый | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 250 | | 25,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 7,1 | 6,7 | 17,5 | 158,7 |

Технология приготовления: овощи нарезают: картофель брусочками, лук мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут колбасу, проваривают. Затем кладут картофель и пассированные овощи и варят суп до готовности. За 10-15 мин до готовности супа добавляют соль, специи.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: овощи сохранили форму нарезки. Вкус умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г.

Технологическая карта № 52

Наименование блюда: булочка

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная в.с. | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Сахар | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Дрожжи | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Выход: | | 60 | | 6,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 2,8 | 5,5 | 18,9 | 136,3 |

Технология приготовления: в дежу вливают подогретую до температуры 35-40 С воду, добавляют разведенные в воде процеженные дрожжи, всыпают муку и помешивают 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 растопленное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный 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 изюм (повидло), перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы выпекают.

Требования к качеству: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто – румяный. Вкус, свойственный данному виду начинки и теста. Консистенция пышная, пропеченная.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 53

Наименование блюда: Каша манная на цельном молоке

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход: | | 150 | | 15,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 5,3 | 9,7 | 25 | 208 |

Технология приготовления: Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству: Консистенция жидкая, каша без комочков

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 54

Наименование блюда: рис отварной

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Масло сливочное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход: | | 150 | | 15,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 4,1 | 8,7 | 42,7 | 265,5 |

Технология приготовления: подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду в соотношении 1:6 и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяются друг от друга.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 55

Наименование блюда: Каша пшеничная на цельном молоке

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход: | | 150 | | 15,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 7,3 | 10,7 | 35 | 265 |

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 75 С.

Требования к качеству: Консистенция текучая, однородная, зерна мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

01.09.2022г

Технологическая карта № 56**Наименование блюда:** Котлета рыбная**Номер рецептуры:** 234**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба филе | 108 | 80 | 10,8 | 8,0 |
| Яйцо | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло слив. | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Сухари панировочные | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло растит. | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход: | | 80 | | 8,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 15 | 12 | 8,4 | 201,6 |

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы

01.09.2022г.

Технологическая карта № 57**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из смеси сухофруктов**Номер рецептуры:** 349**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов(курага, изюм, чернослив, яблоко) | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Выход: | | 200 | | 20,0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,7 | - | 31,1 | 131,2 |

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Груши сушеные варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин, курагу -10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 ч до их реализации.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную.

Температура подачи 12-15 *С.

Требования к качеству:

Компот не мутный, без посторонних примесей, консистенция жидкая. Вкус умеренно сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022г

Технологическая карта № 58

Наименование блюда: Сосиска в тесте.

Номер рецептуры: 420

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта в том числе (на подпыл) | 47.6 | 47.6 | 4.76 | 4.76 |
| Меланж для смазки | 1.9 | 1.9 | | |
| Сахар | 0.2 | 0.2 | | |
| Соль | 2.4 | 2.4 | 0.24 | 0.24 |
| дрожжи | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | 0.7 | 0.7 | | |
| Маргарин | 20.5 | 20.5 | | |
| Масса теста | 2.4 | 2.4 | 0,24 | 0,24 |
| сосиска | 70.5 | 70.5 | 7.5 | 7.5 |
| Выход: | 35.5 | 35.5 | 3.5 | 3.5 |
| | | 100 | | 10.0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 70.44 | 282.76 | 155.77 | 3809,7 |

Технология приготовления: из дрожжевого теста разделяют на заготовки. При разделке тестовых заготовок формируют заготовку в форме колбаски .Затем вытягивают в форме жгута и заворачивают в нее сосиску ,продолжительность расстойки 35 минут .Затем смазывают меланжем и выпекают.

Требования к качеству: внешний вид продолговатая булочка с румяной корочкой внутри сосиска мякиш пористый сосиска сохранила форму.

01.09.2022г

Технологическая карта № 59**Наименование блюда:** Чахохбили из мяса птицы**Номер рецептуры:** 290**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------|-------------------------------|----------|------------|----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо птицы охлажденное | 150.8 | 150.8 | 15.8 | 15.8 |
| Томат –пюре | 7 | 7 | 0,70 | 0,70 |
| Чеснок | 4.8 | 3.8 | 48 | 38 |
| Соль | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное | 3.0 | 3.0 | 0.3 | 0.3 |
| Морковь красная | 10 | 10 | 1.00 | 1.00 |
| Вода | 10 | 10 | 1.00 | 1.00 |
| Выход: | | 115 | | 15.0 |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 13.3 | 11.12 | 15.77 | 245,7 |

Технология приготовления: смазываем мясо птицы солью и посыпаем чесноком укладываем на противень смазанный растительным маслом Ставим в жарочный шкаф на 20 минут при температуре 230 град С , добавляют спласированный лук , морковь, томат пюре и воду и тушат при слабом огне в закрытой посуде в течение 15-20минут.

01.09.2022г

Технологическая карта № 60**Наименование блюда:** Бутерброд с сыром**Номер рецептуры:** 4**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сыр твёрдых сортов Сыр твёрдых сортов :«Российский», «Голландский», «Кострамской» | 21,00 | 20,00 | 2,10 | 2,00 |
| Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта | 15 | 15 | 1,50 | 1,50 |
| Выход: | | 55 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 2,81 | 4,49 | 10,98 | 100,3 |

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. На ломтики хлеба сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству: Внешний вид: ровные ломтики хлеба, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: сыра и хлеба
Вкус: сыра и хлеба Запах :свойственный продуктам, входящим в блюдо.

01.09.2022г

Технологическая карта № 61**Наименование блюда:** Бутерброд с маслом и сыром**Номер рецептуры:** 4 а**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сыр твёрдых сортов «Российский», «Голландский», «Кострамской» | 21,00 | 20,00 | 2.10 | 2.00 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | | |
| Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта | 15 | 15 | 1,50 | 1,50 |
| Выход: | | 55 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 5,91 | 12,17 | 7,55 | 164,63 |

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра

Требования к качеству: Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы
 Консистенция: мягкая
 Цвет: сыра и хлеба
 Вкус: сливочного масла, сыра и хлеба
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2022г

Технологическая карта № 62**Наименование блюда:** Бутерброд с маслом**Номер рецептуры:** 4 б**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масло сливочное | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Выход: | | 60 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 1,55 | 11,72 | 22,99 | 109,3 |

Технология приготовления: Хлеб нарезают на ломтики толщиной 1,0-1,5см. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом
намазанные маслом. Консистенция: Хлеба – мягкая, а масла – мажущаяся. Вкус и запах: Масла в сочетании со свежим хлебом.

01.09.2022г

Технологическая карта № 63**Наименование блюда:** Икра кабачковая**Номер рецептуры:** 296**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Икра кабачковая | 84 | 80 | 8,400 | 8,000 |
| Выход: | | 80 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 1,30 | 4,95 | 7,06 | 62,08 |

Технология приготовления:

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Верхний слой икры кабачковой снимают, затем порционируют.

Требование к качеству:

Внешний вид:

Уложена горкой

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Мягкая, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата.

01.09.2022г

Технологическая карта № 64**Наименование блюда:** Бутерброд с повидлом**Номер рецептуры:** 2**Наименование сборника рецептур:** : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Повидло | 20 | 20 | 2,000 | 2,000 |
| Хлеб пшеничный из муки высшего сорта | 15 | 15 | 1,50 | 1,50 |
| Выход: | | 50 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 |

Технология приготовления:

Хлеб намазывают повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 65

Наименование блюда: Свежий огурец

Номер рецептуры 13

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы свежие грунтовые или парниковые | 63,1 | 60,000 | 6,300 | 6,000 |
| Выход: | | 60 | | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0,42 | 0,06 | 1,14 | 6,78 |

Технология приготовления:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

01.09.2022

Технологическая карта № 66**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**Номер рецептуры 15**

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 33,9 | 28,8 | 56,5 | 48 |
| Огурцы свежие | 26,3 | 21 | 43,8 | 35 |
| Лук репчатый | 9 | 7,6 | 15 | 12,6 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 7,2 | - | 12 |
| или лук зеленый | 9 | 7,2 | 15 | 12 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Белки (г) | Жиры(г) | Углеводы(г) | Энерг. ценность, ккал |
|-----------|---------|-------------|-----------------------|
| 0,59 | 3,69 | 2,24 | 44,52 |
| 0,98 | 6,15 | 3,73 | 74,20 |

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука - сочная

Цвет: помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый

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

01.09.2022

Технологическая карта № 68**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептов: : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 60,6 | 48,6 | 101 | 81 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 18 | 15 |
| или лук зеленый | 11,4 | 9 | 19 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Белки (г) | Жиры(г) | Углеводы(г) | Энерг. ценность, ккал |
|-----------|---------|-------------|-----------------------|
| 0,52 | 3,07 | 1,57 | 35,88 |
| 0,86 | 5.11 | 2,61 | 59,80 |

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная. **Цвет:** соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2022

Технологическая карта № 69**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 73 | 57 ¹ | 121,6 | 95 ¹ |
| с 1 января | 78,1 | 57 ¹ | 130,1 | 95 ¹ |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

| Белки (г) | Жиры(г) | Углеводы(г) | Энерг. ценность, ккал |
|-----------|---------|-------------|-----------------------|
| 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 |
| 1,43 | 6,09 | 8,36 | 93,09 |

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № 70**Наименование блюда:** РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 87,8 | 65 | 109,8 | 81,3 | 131,7 | 97,5 |
| ***или треска | 85,5 | 65 | 106,9 | 81,3 | 128,3 | 97,5 |
| Масса припущенной рыбы | - | 53 | - | 66,3 | - | 79,5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| Яйца | ½ шт. | 20 | 28 | 25 | ¾ шт. | 30 |
| Молоко | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | | 120 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|--------------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | В ₁ | С | А |
| Хек тихоокеанский | | | | | | | | | | | |
| 80 | 13,07 | 4,37 | 2,57 | 102,00 | 40,10 | 26,00 | 189,70 | 0,99 | 0,08 | 0,17 | 56,00 |
| 100 | 16,34 | 5,46 | 3,21 | 127,50 | 50,13 | 32,50 | 237,13 | 1,24 | 0,10 | 0,21 | 70,00 |
| 120 | 19,61 | 6,56 | 3,86 | 153,00 | 60,15 | 39,00 | 284,55 | 1,49 | 0,12 | 0,26 | 84,00 |
| Треска | | | | | | | | | | | |
| 80 | 12,70 | 3,63 | 2,57 | 94,00 | 37,00 | 22,90 | 171,70 | 0,87 | 0,07 | 0,30 | 56,00 |
| 100 | 15,88 | 4,54 | 3,21 | 117,50 | 46,25 | 28,63 | 214,63 | 1,09 | 0,09 | 0,38 | 70,00 |
| 120 | 19,05 | 5,45 | 3,86 | 141,00 | 55,50 | 34,35 | 257,55 | 1,31 | 0,11 | 0,45 | 84,00 |

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на порционные куски, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на противни, смазанные маслом, заливают омлетной смесью и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:**Внешний вид:** поверхность имеет поджаренную корочку**Консистенция:** в меру плотная, сочная, мягкая**Цвет:** корочки – золотисто-коричневый, рыбы на разрезе – светло-серый**Вкус:** в меру соленый, сочный, свойственный запеченной рыбе**Запах:** продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 71**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Судак | 77,8 | 60 | 97,3 | 75 | 116,7 | 90 |
| ***или треска | 79 | 60 | 99 | 75 | 118,5 | 90 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 17,5 | 17,5 | 21 | 21 |
| Молоко | 20 | 20 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масса п/ф | - | 92 | - | 115 | - | 138 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | | 120 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|---------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | В ₁ | C | A |
| Судак | | | | | | | | | | | |
| 80 | 11,99 | 4,05 | 7,67 | 115,00 | 47,30 | 21,10 | 157,70 | 0,59 | 0,06 | 0,82 | 21,00 |
| 100 | 14,99 | 5,06 | 9,59 | 143,75 | 59,13 | 26,38 | 197,13 | 0,74 | 0,08 | 1,03 | 26,25 |
| 120 | 17,99 | 6,08 | 11,51 | 172,50 | 70,95 | 31,65 | 236,55 | 0,89 | 0,09 | 1,23 | 31,50 |
| Треска | | | | | | | | | | | |
| 80 | 10,64 | 3,76 | 7,67 | 107,00 | 42,70 | 24,00 | 146,80 | 0,59 | 0,07 | 0,34 | 21,00 |
| 100 | 13,30 | 4,70 | 9,59 | 133,75 | 53,38 | 30,00 | 183,50 | 0,74 | 0,09 | 0,43 | 26,25 |
| 120 | 15,96 | 5,64 | 11,51 | 160,50 | 64,05 | 36,00 | 220,20 | 0,89 | 0,11 | 0,51 | 31,50 |

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир. **Вкус:** рыбной отлетной массы, умеренно соленый **Запах:** продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 72**Наименование блюда:** ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|--------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | 10,0 | 0,0 | 75,8 | 2,20 | 0,03 | 10,0 | 0,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,00 | 8,00 | 0,00 | 96,1 | 2,30 | 0,02 | 5,00 | 0,00 |
| Сливы | 0,80 | 0,30 | 57,50 | 49,00 | 12,0 | 8,0 | 28,0 | 0,50 | 0,06 | 10,0 | 0,00 |

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

01.09.2022

Технологическая карта № 73**Наименование блюда:** КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши | 45,4 | 40 |
| Вода | 172 | 172 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|-----------|------------------|-----------------------------|---------------------|------|-----|------|----------------|------|------|
| Белки г | Жиры г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 0,20 | 0,20 | 22,30 | 110,00 | 12,00 | 0,00 | 2,4 | 0,80 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:**Внешний вид:** сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками**Консистенция:** компота – жидкая, плодов – мягкая **Цвет:** от светло-желтого до светло-розового**Вкус:** приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод**Запах:** соответствует виду плодов или ягод

01.09.2022

Технологическая карта № 74**Наименование блюда:** ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Молоко | 150 | 150 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|------------|------------------|-----------------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| Белки г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 10,50 | 67,50 | 0,40 | 0,02 | 0,00 | 0,08 |

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г).

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока

Запах: соответственный чаю с молоком

Технологическая карта № 75**Наименование блюда:** КАКАО МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|------------|------------------|-----------------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| Белки г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

Технология приготовления:

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

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан*Консистенция:* жидкая*Цвет:* светло-шоколадный*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

01.09.2022

Технологическая карта № 76**Наименование блюда:** ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ**Номер рецептуры:** 459**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная в/с | 32,8 | 32,8 | 35,5 | 35,5 | 38,2 | 38,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Яйцо | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,1 | 1,1 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Молоко для замеса теста | 13,8 | 13,8 | 15 | 15 | 16,1 | 16,1 |
| Масса теста | - | 51,6 | | 56 | - | 60,2 |
| Повидло | 20 | 18 | 21,7 | 19,5 | 23,4 | 21 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 | 2,1 | 2,1 |
| Яйцо (для смазки) | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 60 | | 65 | | 70 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 3,71 | 1,93 | 33,19 | 165,00 | 11,70 | 14,46 | 36,84 | 0,83 | 0,07 | 0,05 | 10,20 |
| 65 | 4,02 | 2,09 | 35,96 | 178,75 | 12,68 | 15,67 | 39,91 | 0,90 | 0,07 | 0,05 | 11,05 |
| 70 | 4,33 | 2,25 | 38,72 | 192,50 | 13,65 | 16,87 | 42,98 | 0,97 | 0,08 | 0,06 | 11,90 |

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут. Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г..

Требования к качеству:**Внешний вид:** куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая**Консистенция:** мягкая, пышная**Цвет:** от желтого до светло-коричневого**Вкус:** свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста и повидлу**Запах:** приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

01.09.2022

Технологическая карта № 78**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ
ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 50,8 | 43,2 | 84,7 | 72 |
| Лук репчатый | 17,3 | 14,5 | 28,8 | 24,2 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 13,8 | - | 23 |
| или лук зеленый | 17,3 | 13,8 | 28,8 | 23 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 0,68 | 3,71 | 2,83 | 47,46 | 10,55 | 10,67 | 19,73 | 0,50 | 0,04 | 12,25 | 0,00 |
| 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 | 17,58 | 17,79 | 32,88 | 0,84 | 0,06 | 20,42 | 0,00 |

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид.

01.09.2022

Технологическая карта № 79**Наименование блюда:** САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста.

Сборник рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 33,9 | 28,8 | 56,5 | 48 |
| Огурцы свежие | 26,3 | 21 | 43,8 | 35 |
| Лук репчатый | 9 | 7,6 | 15 | 12,6 |
| масса бланшированного репчатого лука | - | 7,2 | - | 12 |
| или лук зеленый | 9 | 7,2 | 15 | 12 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 0,59 | 3,69 | 2,24 | 44,52 | 11,21 | 9,76 | 20,77 | 0,44 | 0,03 | 10,06 | 0,00 |
| 100 | 0,98 | 6,15 | 3,73 | 74,20 | 18,68 | 16,26 | 34,61 | 0,74 | 0,05 | 16,76 | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

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

Требования к качеству: Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 80

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 60,6 | 48,6 | 101 | 81 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 18 | 15 |
| или лук зеленый | 11,4 | 9 | 19 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 0,52 | 3,07 | 1,57 | 35,88 | 13,97 | 8,06 | 16,94 | 0,37 | 0,01 | 3,33 | 0,00 |
| 100 | 0,86 | 5,11 | 2,61 | 59,80 | 23,28 | 13,44 | 28,24 | 0,61 | 0,02 | 5,55 | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный соленным огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленный

Запах: продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 81

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ .

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 59,4 | 47,4 | 99 | 79 |
| Масса прогретой капусты | - | 42,6 | - | 71 |
| Лук зеленый | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| или морковь до 1 января | 7,8 | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января | 8 | 6 | 13,3 | 10 |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|------------------|------------------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценност ь, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| С луком | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,19 | 51,54 | 26,80 | 7,90 | 14,83 | 0,32 | 0,01 | 20,97 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 8,65 | 85,90 | 44,67 | 13,16 | 24,71 | 0,54 | 0,02 | 34,95 | 0,00 |
| С морковью | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,10 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 19,47 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,40 | 37,37 | 15,16 | 27,61 | 0,51 | 0,03 | 32,45 | 0,00 |

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

01.09.2022

Технологическая карта № 82

Наименование блюда: ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20,4 | 15 ¹ | 34 | 25 ¹ |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 20,6 | 15 ¹ | 34,4 | 25 ¹ |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 22,1 | 15 ¹ | 36,8 | 25 ¹ |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 23,9 | 15 ¹ | 39,8 | 25 ¹ |
| ***с 1 марта | 25,8 | 15 ¹ | 43 | 25 ¹ |
| Свекла до 1 января | 15,3 | 12 ¹ | 25,5 | 20 ¹ |
| ***с 1 января | 16,3 | 12 ¹ | 27,2 | 20 ¹ |
| Морковь до 1 января | 11,3 | 9 ¹ | 18,9 | 15 ¹ |
| ***с 1 января | 12,1 | 9 ¹ | 20,1 | 15 ¹ |
| Огурцы соленые ² | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 11,3 | 9 | 18,8 | 15 |
| или лук репчатый | 10,7 | 9 ³ | 17,9 | 15 ³ |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

¹ Масса отварных очищенных овощей

² С использованием огурцов консервированных без уксуса

³ Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------------------|------------------|---------|--------------|------------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценност ь, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| С луком зеленым | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,81 | 3,70 | 4,61 | 54,96 | 20,13 | 12,81 | 24,10 | 0,53 | 0,03 | 7,95 | 0,00 |
| 100 | 1,35 | 6,16 | 7,69 | 91,60 | 33,55 | 21,35 | 40,17 | 0,88 | 0,05 | 13,25 | 0,00 |
| С луком репчатым | | | | | | | | | | | |
| 60 | 0,82 | 3,71 | 5,06 | 56,88 | 13,92 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 0,04 | 6,15 | 0,00 |
| 100 | 1,36 | 6,18 | 8,44 | 94,80 | 23,20 | 20,75 | 44,97 | 0,85 | 0,06 | 10,25 | 0,00 |

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 °С.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 83

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь свежая | 93,8 | 75 |
| Яблоки | 28,4 | 25 |
| Сахар | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 100 | 1,08 | 0,18 | 8,62 | 40,40 | 24,28 | 30,75 | 44,00 | 1,08 | 0,05 | 6,25 | 0,00 |

Технология приготовления:

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

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная *Цвет:* оранжевый

Вкус: свойственный моркови и яблокам, с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 84

Наименование блюда: : САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА.

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 146,2 | 95 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 13,5 | 11 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 100 | 2,98 | 5,19 | 6,25 | 83,60 | 21,45 | 20,80 | 59,95 | 0,68 | 0,11 | 11,00 | 0,68 |

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: соответствует сорту горошка

Вкус: умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 85**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА.

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 44,3 | 35,4 | 73,8 | 59,0 |
| с 1 января | 47,2 | 35,4 | 78,7 | 59,0 |
| Зеленый горошек консервированный | 31,4 | 20,4 | 52,4 | 34,0 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|------------------|-----------------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | В ₁ | С | А |
| Выход 60 г | | | | | | | | | | |
| 1,00 | 2,51 | 4,91 | 46,26 | 16,76 | 11,14 | 25,18 | 0,79 | 0,03 | 5,88 | 0,00 |
| Выход 100 г | | | | | | | | | | |
| 1,66 | 4,18 | 8,19 | 77,10 | 27,93 | 18,57 | 41,96 | 1,31 | 0,05 | 9,80 | 0,00 |

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

Запах: свеклы и растительного масла

01.09.2022

Технологическая карта № 86**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кукуруза консервированная | 79,7 | 55,8* | 132,9 | 93* |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| | 60 | | 100 | |

*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|------------------|-----------------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| Выход 60 г | | | | | | | | | | |
| 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 11,20 | 11,72 | 3,47 | 0,40 | 0,06 | 5,58 | 0,00 |
| Выход 100 г | | | | | | | | | | |
| 2,88 | 6,18 | 8,04 | 99,30 | 18,66 | 19,53 | 5,78 | 0,66 | 0,10 | 9,30 | 0,00 |

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:*Внешний вид:* кукуруза сохранила форму*Консистенция:* сочная, плотная*Цвет:* свойственный консервированной кукурузе*Запах:* консервированной кукурузы с растительным маслом*Вкус:* умеренно сладкий.

01.09.2022

Технологическая карта № 87**Наименование блюда:** : САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**Номер рецептуры:** 81**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная | 115,7 | 81 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 100 |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 100 | 1,58 | 4,99 | 7,66 | 83,20 | 41,60 | 14,2 | 30,60 | 0,58 | 0,02 | 25,00 | 0,00 |

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито.

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

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

01.09.2022

Технологическая карта № 88**Наименование блюда:** : МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 421

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронны | 65,5 | 65,5 | 72 | 72 |
| Сыр неострых сортов | 15,1 | 14 | 18,9 | 16 |
| Масло сливочное | 7,3 | 7,3 | 8 | 8 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 180/10 | | 200/10 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 180/10 | 9,67 | 10,19 | 41,36 | 281,30 | 161,03 | 18,33 | 148,95 | 1,13 | 0,09 | 0,23 | 4,52 |
| 200/10 | 10,70 | 11,27 | 45,96 | 311,88 | 177,25 | 20,30 | 164,55 | 1,26 | 0,10 | 0,25 | 4,53 |

Технология приготовления:

Макаронны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Варенные макаронны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

01.09.2022

Технологическая карта № 89**Наименование блюда:** КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ
(из смеси гречневой и пшениной круп)

Номер рецептуры: 177.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010,**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 11,5 | 11,5 |
| Пшено | 28 | 28 |
| Молоко | 140 | 140 |
| Изюм | 3,2 | 3 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 7 | 7 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| ВЫХОД: | 200/5 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 200/5 | 10,44 | 11,11 | 41,30 | 307,00 | 158,6 | 86,70 | 257,3 | 2,75 | 0,26 | 1,20 | 81,00 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2022

Технологическая карта № 90**Наименование блюда:** КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ФРУКТАМИ

Номер рецептуры: 167.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010,**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 60 | 60 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Яблоки | 43 | 36 |
| Изюм | 20,3 | 20,2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Вода | 145 | 145 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|----------------|----------------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 200 | 7,43 | 12,57 | 57,59 | 373,32 | 46,93 | 2,83 | 0,19 | 0,05 | 1,67 |

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30 °С в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: от светло-кремового до серого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2022

Технологическая карта № 91**Наименование блюда:** ОМЛЕТ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 2,5 шт | 100 |
| Молоко | 39 | 39 |
| Сыр неострых сортов | 21,5 | 19,5 |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |
| ВЫХОД: | 150 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|--------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 20,64 | 24,95 | 3,05 | 320,18 | 396,3 | 21,03 | 241,94 | 5,51 | 0,12 | 0,48 | 0,32 |

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, тертый сыр, перемешивают. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов.

Отрезанный кусок хорошо держит форму

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая, упругая

Цвет: цвет корочки светло-золотистый, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока, сыра и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 92

Наименование блюда: РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 118 | 91 | 190 | 146,5 |
| Вода или бульон | 27 | 27 | 27 | 27 |
| Морковь до 1 января | 34 | 27 | 34 | 27 |
| ***с 1 января | 36 | 27 | 36 | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Лимонная кислота | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 75/75 | | 120/75 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 75/75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 120/75 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей *Консистенция:*

нежная, мягкая

Цвет: от светло-красного до темно-красного

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2022

Технологическая карта № 93**Наименование блюда:** РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 54 | 40 | 67,6 | 50 |
| ***или треска | 52,6 | 40 | 65,6 | 50 |
| *** или минтай | 42,1 | 40 | 52,6 | 50 |
| Вода | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Морковь до 1 января | 40 | 32 | 50 | 40 |
| ***с 1 января | 42,7 | 32 | 53,4 | 40 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6,3 | 5 |
| Масса полуфабриката | - | 96 | - | 120 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
|---------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A | |
| Треска | | | | | | | | | | | | |
| 80 | 4,43 | 0,18 | 1,89 | 27,00 | 7,20 | 5,70 | 45,30 | 0,28 | 0,02 | 0,61 | 2,00 | |
| 100 | 5,54 | 0,23 | 2,36 | 33,75 | 9,00 | 7,13 | 56,63 | 0,35 | 0,03 | 0,76 | 2,50 | |
| Минтай | | | | | | | | | | | | |
| 80 | 6,12 | 0,81 | 2,54 | 42,00 | 10,30 | 8,00 | 67,40 | 0,43 | 0,04 | 0,77 | 3,00 | |
| 100 | 7,65 | 1,01 | 3,18 | 52,50 | 12,88 | 10,00 | 84,25 | 0,54 | 0,05 | 0,96 | 3,75 | |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Можно отпускать с прокипячённым сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным.

Гарниры – картофель отварной в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание

Цвет: филе рыбы на разрезе – светло-серый, овощей, входящих в блюдо

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, в меру соленый

Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей

01.09.2022

Технологическая карта № 94**Наименование блюда:** РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**Номер рецептуры:** 245**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 132,4 | 98 | 165,5 | 122,5 |
| ***или треска | 128,9 | 98 | 161,2 | 122,5 |
| ***или судак | 127,1 | 98 | 158,9 | 122,5 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 3,75 |
| ВЫХОД: | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
|---------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|------|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A | |
| Треска | | | | | | | | | | | | |
| 80 | 13,52 | 0,52 | 0,25 | 60,00 | 11,40 | 9,00 | 120,50 | 0,41 | 0,05 | 0,45 | 6,00 | |
| 100 | 16,90 | 0,65 | 0,31 | 75,00 | 14,25 | 11,25 | 150,63 | 0,51 | 0,06 | 0,56 | 7,50 | |
| Судак | | | | | | | | | | | | |
| 80 | 15,54 | 0,95 | 0,25 | 72,0 | 15,60 | 7,50 | 131,9 | 0,41 | 0,04 | 1,13 | 6,00 | |
| 100 | 19,43 | 1,19 | 0,31 | 90,00 | 19,50 | 9,38 | 164,88 | 0,51 | 0,05 | 1,41 | 7,50 | |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: рыбы в сочетании с луком, в меру солёный

Запах: припущенной рыбы с ароматом лука

01.09.2022

Технологическая карта № 95**Наименование блюда:** ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры:** 511**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (треска, пикша) | 88 | 64 | 94 | 68,3 | 117,3 | 85,3 |
| ***или минтай | 139 | 64 | 148,3 | 68,3 | 185,3 | 85,3 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 16 | 13,9 | 20 | 17,3 |
| Зелень петрушки | 3 | 2 | 3,2 | 2,1 | 4 | 2,7 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 3,4 | 3,2 | 4,3 | 4 |
| Сухари | 9 | 9 | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 94 | - | 100,3 | - | 125,3 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8,5 | 8,5 | 10,7 | 10,7 |
| ВЫХОД: | 75 | | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 75 | 11,33 | 3,68 | 7,70 | 108,75 | 36,47 | 27,09 | 154,31 | 0,82 | 0,08 | 2,46 | 11,25 |
| 80 | 12,08 | 3,92 | 8,21 | 116,00 | 38,90 | 28,90 | 164,60 | 0,87 | 0,08 | 2,62 | 12,00 |
| 100 | 15,10 | 4,90 | 10,26 | 145,00 | 48,63 | 36,13 | 205,75 | 1,09 | 0,10 | 3,28 | 15,00 |

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 мин.

Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с жиром.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки **Консистенция:** однородная, рыхлая, сочная

Цвет: белый с сероватым оттенком. **Вкус:** в меру соленый, сочный, свойственный рыбе

Запах: продуктов, входящих в блюдо

01.09.2022

Технологическая карта № 96**Наименование блюда:** МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ**Номер рецептуры:** 274**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста. / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покроя, лопаточная часть, грудинка) | 105,6 | 96 | 141 | 128 | 176 | 160 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 | - | 100 |
| Морковь с до 1 января | 12,5 | 10 | 15 | 12 | 20 | 16 |
| ***с 1 января | 13,3 | 10 | 16 | 12 | 21,3 | 16 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 62,5 | 50 | 83,8 | 67 | 102,5 | 82 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 66,7 | 50 | 89,3 | 67 | 109,3 | 82 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 71,4 | 50 | 95,7 | 67 | 117,1 | 82 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 77 | 50 | 103 | 67 | 126,2 | 82 |
| ***с 1 марта | 83,3 | 50 | 111,7 | 67 | 137 | 82 |
| Зеленый горошек | 8 | 5 | 9 | 6 | 12,5 | 8,2 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 11 | 8 | 12,6 | 9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 8,2 | 8,2 |
| Вода | - | 44 | - | 57 | - | 72 |
| ВЫХОД: | 170 | | 220 | | 280 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|--------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B1 | C | A |
| 170 | 16,20 | 12,38 | 11,30 | 228,00 | 31,80 | 35,70 | 150,10 | 1,52 | 0,10 | 3,71 | 20,00 |
| 220 | 21,71 | 16,55 | 15,02 | 296,00 | 42,30 | 48,70 | 201,00 | 2,09 | 0,13 | 5,20 | 20,00 |
| 280 | 26,73 | 3,16 | 0,46 | 123,75 | 10,83 | 24,96 | 192,23 | 1,95 | 0,07 | 0,46 | 0,00 |

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

Цвет: от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

01.09.2022

Технологическая карта № 97**Наименование блюда:** КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**Номер рецептуры:** 608**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 65 | 59 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| <i>Масса полуфабриката</i> | - | 65 | - | 99 | - | 130 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|-------------|------------------|---------|----------------|-----------------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 50 | 7,78 | 5,78 | 7,85 | 114,38 | 21,88 | 16,06 | 83,19 | 0,75 | 0,05 | 0,08 | 14,38 |
| 80 | 12,44 | 9,24 | 12,56 | 183,00 | 35,00 | 25,70 | 133,10 | 1,20 | 0,08 | 0,12 | 23,00 |
| 100 | 15,55 | 11,55 | 15,70 | 228,75 | 43,75 | 32,13 | 166,38 | 1,50 | 0,10 | 0,15 | 28,75 |

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

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

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свкородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

01.09.2022

Технологическая карта № 98**Наименование блюда:** КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| КРУПА гречневая | 60,6 | 60,6 | 72,2 | 72,2 | 80,8 | 80,8 |
| *** или ячневая | 48,5 | 48,5 | 58,2 | 58,2 | 64,6 | 64,6 |
| *** или пшеничная | 58,2 | 58,2 | 51,8 | 51,8 | 77,6 | 77,6 |
| ***или пшено | | | | | | |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
|------------------|------------------|---------|-------------|----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|-------|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A | |
| гречневая | | | | | | | | | | | | |
| 150 | 7,46 | 5,61 | 35,84 | 230,45 | 12,98 | 67,50 | 208,5 | 3,95 | 0,18 | 0,00 | 0,02 | |
| 180 | 8,95 | 6,73 | 43,00 | 276,53 | 15,57 | 81,00 | 250,2 | 4,73 | 0,22 | 0,00 | 0,02 | |
| 200 | 9,94 | 7,48 | 47,78 | 307,26 | 17,30 | 90,00 | 278,0 | 5,26 | 0,24 | 0,00 | 0,02 | |
| пшеничная | | | | | | | | | | | | |
| 150 | 6,60 | 4,38 | 35,27 | 213,71 | 1,22 | 0,03 | 162,0 | 2,43 | 0,11 | 0,00 | 0,02 | |
| 180 | 7,92 | 5,26 | 42,32 | 256,45 | 1,46 | 0,04 | 194,4 | 2,92 | 0,13 | 0,00 | 0,02 | |
| 200 | 8,80 | 5,84 | 47,02 | 284,94 | 1,62 | 0,04 | 216,0 | 3,24 | 0,14 | 0,00 | 0,02 | |
| пшеничная | | | | | | | | | | | | |
| 150 | 6,60 | 5,72 | 37,88 | 229,50 | 16,64 | 47,34 | 134,43 | 1,55 | 0,17 | 0,00 | 21,00 | |
| 180 | 7,92 | 6,86 | 45,45 | 275,40 | 19,96 | 56,81 | 161,32 | 1,85 | 0,20 | 0,00 | 25,20 | |
| 200 | 8,80 | 7,62 | 50,50 | 306,00 | 22,18 | 63,12 | 179,24 | 2,06 | 0,22 | 0,00 | 28,00 | |

Технология приготовления:

Крупы засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый.

01.09.2022

Технологическая карта № 99**Наименование блюда:** КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**Номер рецептуры:** 869**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 22,7 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 |
| Вода | 220 | 220 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|------------|------------------|-----------------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
| Белки г | Жиры, г | Угле- воды, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 0,14 | 0,04 | 27,50 | 110,80 | 13,98 | 4,16 | 9,06 | 0,14 | 0,01 | 1,83 | 0,00 |

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: соответствует виду плодов или ягод

01.09.2022

Технологическая карта № 100**Наименование блюда:** ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Номер рецептуры: 126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией , В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 95,7 | 75 | 143,5 | 112,5 | - | - |
| с 1 января | 100 | 75 | 150 | - | - | - |
| или морковь до 1 янв. | - | - | - | - | 94,2 | 75 |
| с 1 января | - | - | - | - | 100 | 75 |
| Лук репчатый | 20,8 | 17,5 | 31,2 | 26,3 | 20,8 | 17,5 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 20 | 20 | 13 | 13 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 11,3 | 11,3 | 5,3 | 5,3 |
| Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1,8 | 1,8 | 0,6 | 0,6 |
| ВЫХОД: | 100 | | 150 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| Икра свекольная | | | | | | | | | | | |
| 100 | 2,35 | 4,60 | 12,33 | 100,10 | 38,24 | 29,63 | 60,79 | 1,77 | 0,03 | 6,72 | 0,00 |
| 150 | 3,53 | 6,90 | 18,50 | 150,15 | 57,36 | 44,45 | 91,19 | 2,66 | 0,05 | 10,08 | 0,00 |
| Икра морковная | | | | | | | | | | | |
| 100 | 2,20 | 4,60 | 10,88 | 93,70 | 30,64 | 41,28 | 70,00 | 1,22 | 0,05 | 5,12 | 0,00 |

Технология приготовления:

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная. **Цвет:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам. **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 101**Наименование блюда:** КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией , Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| ***или рисовая | 33,3 | 33,3 | 44,4 | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 | 123 | 164 | 164 |
| ***или гречневая | 37,5 | 37,5 | 50 | 50 |
| Вода или молоко | 120 | 120 | 160 | 160 |
| Сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 160 | | 210 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | | |
|------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|-------|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A | |
| Манная | | | | | | | | | | | | |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 | |
| Рисовая | | | | | | | | | | | | |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 | |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 | |
| Гречневая | | | | | | | | | | | | |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 | |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 | |

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков*Цвет:* свойственный данному виду крупы*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2022

Технологическая карта № 102**Наименование блюда:** СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 53,3 | 40 | 66,7 | 50 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 57,1 | 40 | 71,4 | 50 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 61,5 | 40 | 76,9 | 50 |
| ***с 1 марта | 66,7 | 40 | 83,3 | 50 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| ***с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Зеленый горошек | 9,2 | 6 | 11,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 200 | 1,68 | 5,98 | 9,35 | 98,37 | 25,71 | 43,02 | 69,47 | 0,07 | 0,11 | 6,80 | 0,00 |
| 250 | 2,10 | 7,48 | 11,69 | 122,96 | 32,14 | 53,78 | 86,84 | 0,09 | 0,14 | 8,50 | 0,00 |

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль и специи.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 103

Наименование блюда: РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 73,2 | 57 | 87,8 | 66 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | | 57 | | |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | | | | |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | | | | |
| ***с 1 марта | | | | |
| Морковь до 1 января | 30 | 16,2 | 36 | 27 |
| ***с 1 января | | | | |
| Лук репчатый | 14,4 | 6 | 17,3 | 14,5 |
| Капуста белокочанная | 46,8 | 36 | 56,2 | 43,2 |
| Масло растительное | 6,5 | 6,5 | 7,2 | 7,2 |
| Соус томатный | - | 50 | - | 60 |
| Вода или бульон | 50 | 50 | 54 | 54 |
| Масло растительное | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,7 | 2,7 |
| Томатное пюре | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 |
| Морковь до 1 января | 4,5 | 3,6 | 5,4 | 4 |
| ***с 1 января | | | | |
| Лук репчатый | 1,1 | 0,9 | 1,3 | 1,1 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| ВЫХОД: | | 150 | | 180 |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|--------------|---------------------|---------------------|-------|-------|------|--------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Эн. цен-ность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B1 | C | A |
| 150 | 2,29 | 11,00 | 14,44 | 166,00 | 23,90 | 27,80 | 61,80 | 0,98 | 0,07 | 8,67 | 31,00 |
| 180 | 2,75 | 13,20 | 17,33 | 199,20 | 28,68 | 33,36 | 74,16 | 1,18 | 0,08 | 10,4 | 37,20 |

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 15.18.5).

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

01.09.2022

Технологическая карта № 104**Наименование блюда:** КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 391

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 45 | 45 |
| Крупа геркулес | 30,8 | 30,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|--------|------|----------------|------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 200 | 5,46 | 4,44 | 27,04 | 168,3 | 133,44 | 39,9 | 156,98 | 0,32 | 0,08 | 0,84 | 36,72 |

Технология приготовления:

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

Требования к качеству:**Внешний вид:** крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло**Консистенция:** в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа**Цвет:** молочно-белый, сливочного масла - желтый**Вкус:** сладковатый, молока и сливочного масла**Запах:** кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

01.09.2022

Технологическая карта № 105**Наименование блюда: Овощи натуральные свежие.**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.**Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.**

| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса | |
|--|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г |
| Помидоры свежие грунтовые | 118 | 100 |
| Помидоры свежие парниковые | 102 | 100 |
| Огурцы свежие грунтовые | 105 | 100 |
| Огурцы свежие парниковые | 102 | 100 |
| <i>Выход</i> | | 100 |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|-----|----------------|---|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | Fe | B ₁ | C |
| 100 | 1 | 0,4 | 2,3 | 21,) | 11,5 | 7 | 0,3 | 0,08 | 5 |

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.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технологическая карта № 106**Наименование блюда: КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ**

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая | 65 | 60 | 105 | 100 |
| или зеленый горошек | 92,3 | 60 | 154 | 100 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

Икра кабачковая

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 1,20 | 5,40 | 5,10 | 73,20 | 24,60 | 9,00 | 22,20 | 0,42 | 0,01 | 4,20 | 0,00 |
| 100 | 2,00 | 9,00 | 8,50 | 122,00 | 41,00 | 15,00 | 37,00 | 0,70 | 0,02 | 7,00 | 0,00 |

Зеленый горошек

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 60 | 1,86 | 0,12 | 3,90 | 24,00 | 12,00 | 12,60 | 37,20 | 0,42 | 0,06 | 0,42 | 0,00 |
| 100 | 3,10 | 0,20 | 6,50 | 40,00 | 20,00 | 21,00 | 62,00 | 0,70 | 0,10 | 0,70 | 0,00 |

Технология приготовления:

Банки с икрой кабачковой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей.

Банки с консервированным зеленым горошком промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, выливают вместе с жидкостью в сотейник или кастрюлю, доводят до кипения, кипятят в течение 5 минут, откидывают на дуршлаг. После остывания подают к блюдам.

Требования к качеству:

Икры кабачковой: консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

Зеленого горошка: цвет зеленый, консистенция рассыпчатая, горошинки не разварены, сохранившие форму.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 107

Наименование блюда: САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|
| | 1 порция | | 100 порций | |
| | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая | 51,3 | 40,0 | 5,13 | 4,00 |
| Морковь | 31,3 | 25,0 | 3,13 | 2,50 |
| Горошек или кукуруза консервированная | 30,8 | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Сахар | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | 100,0 | | 10,0 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| В 100 граммах блюда с зеленым горошком. Энерг. ценность (ккал): 187,24 | | | | | | | | | | | |
|--|---------|----------|---------|----------|----------|--------------------------|--------|---------|-------|---------|--------|
| Пищевые вещества г. | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | | | | Ca | Mg | P | Fe | | |
| 8,29 | 6,80 | 24,73 | | | | 74,81 | 42,79 | 121,45 | 3,48 | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | |
| A, мг. | B1, мг. | B2, мг. | B5, мг. | B 6, мг. | B9, мкг. | B12, мкг. | C, мг. | D, мкг. | E, мг | H, мкг. | PP, мг |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | - | 0,15 | 10,95 | - | 18,95 | - | 5,81 | 6,37 | 0,99 |
| В 100 граммах блюда с кукурузой. Энерг. ценность (ккал): 198,93 | | | | | | | | | | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | | | | Ca | Mg | P | Fe | | |
| 4,14 | 8,02 | 10,95 | | | | 52,23 | 41,81 | 112,28 | 1,75 | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | |
| A, мг. | B1, мг. | B2, мг. | B5, мг. | B 6, мг. | B9, мкг. | B12, мкг. | C, мг. | D, мкг. | E, мг | H, мкг. | PP, мг |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | - | 0,22 | 14,22 | - | 18,95 | - | 4,63 | 7,02 | 0,96 |

Технологический процесс

Капусту, морковь, лук нарезают, горошек или кукурузу соединяют с овощами. Заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром, перед отпуском заправляют растительным маслом, солью.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН .

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

01.09.2022

Технологическая карта № 108**Наименование блюда: Овощи натуральные соленые**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса | |
|--|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г |
| Помидоры соленые | 55 | 50 |
| или огурцы соленые | 55 | 50 |
| <i>Выход</i> | | 50 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

| | |
|--------------------------------|-----|
| Белки (г) | 1 |
| Жиры (г) | 0,4 |
| Углеводы (г) | 2,3 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 21 |

| | |
|---------|------|
| Ca (мг) | 11,5 |
| Mg (мг) | 7 |
| Fe(мг) | 0,3 |
| C (мг) | 5 |

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место крепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы и помидоры сохранили форму.

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

01.09.2022

Технологическая карта № 109**Наименование блюда: КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ.**

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование продуктов, полуфабрикатов | Масса | |
|--|-----------|----------|
| | брутто, г | нетто, г |
| Картофель | 132 | 99 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Соль | 2 | 2 |
| <i>Выход</i> | | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

| | |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г) | 3,2 |
| Жиры (г) | 5,2 |
| Углеводы (г) | 22,88 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 |

| | |
|---------|-------|
| Ca (мг) | 18 |
| Mg (мг) | 33 |
| Fe(мг) | 1,2 |
| C (мг) | 21,75 |

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают. В картофель добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами, тушат до готовности.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, лук полукольцами, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей -мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля с пассированным луком.

Запах: тушеного картофеля с пассированным луком.

01.09.2022

Технологическая карта № 110**Наименование блюда:** РЫБА ЖАРЕНАЯ

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, горбуша) | 68 | 60 | 102 | 95 |
| Мука | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 50 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|--------|------|----------------|------|------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 100 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром. Соусы - красный основной, томатный, томатный с овощами.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 111

Наименование блюда: Тесто для ватрушек, пирогов, и др. изделий

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания детей и подростков школьного возраста Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией, Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная в/с | 641 | 641 |
| Дрожжи сухие | 19 | 19 |
| Вода | 258 | 258 |
| Яйцо | 4/5 | 34 |
| Масло растительное | 29 | 29 |
| Соль | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 1000 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 73,7 | 36,2 | 482,5 | 2551 |

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая. Тесто имеет приятный спиртовой запах. Влажность: 38%

ПРИМЕЧАНИЕ. Предлагаемое тесто используется для выпечки пирожков с начинкой. Формированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин. Температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации: не более 3-х часов с момента приготовления. Требования к качеству: Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста с ароматом начинки.

01.09.2022

Технологическая карта № 112**Наименование блюда:** Масло растительное

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.**Возрастная категория:** с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло растительное | 1000 | 1000 |
| ВЫХОД: | 1000 | |

Химический состав на 1 порцию:

| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическая ценность (ккал): |
|------------|-----------|---------------|---------------------------------|
| 0 | 999 | 0 | 8990 |

Технология приготовления:

Используют для приготовления блюд, заправки салатов, винегретов. Температура подачи 14° С.

Требования к качеству:

Маслянистая жидкость, желтого цвета. Вкус подсолнечного масла. Не допускает помутнение, осадок.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 113

Наименование блюда: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Настоящая технологическая карта распространяется на хлеб пшеничный по ГОСТ Р 58233-2018, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|------------|
| | 1 порция | |
| | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Выход | 50 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы

| В граммах данного блюда содержится | | | | | | | | |
|------------------------------------|------|--------------|-----------------------------|--------------|--------------------------|----|---|-----|
| Пищевые вещества г. | | | | Витамины, мг | Минеральные вещества мг. | | | |
| Белки | Жиры | Углевод ы | Энерг. Ценность, ккал | С, мг. | Ca | Mg | P | Fe |
| 4,1 | 0,7 | 0,65 | 25,3 | - | 16,5 | | | 2,1 |

Хлеб пшеничный вырезают на порционные кусочки

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 114

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 01.06-30.06 | 65 | 39 |
| Картофель с 01.07-31.10 | 52 | 39 |
| Лук | 8 | 6,4 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Вермишель | 10 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | | 250 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 2,22 | 1,88 | 13,98 | 89,78 | 29 | 0,7 | 0,06 | 0,04 | 4,58 |

Технология приготовления:

Морковь, лук* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящую воду положить нарезанный кубиками картофель*, варить 7-10 минут, затем добавить вермишель, припущенные овощи, соль и варить до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Овощи и вермишель сохранили форму, консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

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

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 115

Наименование блюда: СУП РИСОВЫЙ

Номер рецептуры: 98 а

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 01.06-30.06 | 65 | 39 |
| Картофель с 01.07-31.10 | 52 | 39 |
| Лук | 8 | 6,4 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Рис | 10 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | | 250 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | В ₁ | В ₂ | С |
| 2,24 | 4,7 | 9,8 | 90,9 | 47 | 0,8 | 0,22 | 0,08 | 4,25 |

Технология приготовления:

Морковь, лук* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. В кипящую воду положить рис, варить 5-10 минут, затем добавить нарезанный кубиками картофель*, варить 7-10 минут. Ввести припущенные овощи, соль и варить до готовности 15-20 минут.

Требования к качеству:

Овощи и рис сохранили форму, консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

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

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 116

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель с 01.06-30.06 | 65 | 39 |
| Картофель с 01.07-31.10 | 52 | 39 |
| Лук | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Рыба свежая | 20 | 19 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | | 250 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 24,64 | 2,66 | 13,19 | 194,1 | 70 | 0,9 | 0,1 | 17,58 | 7,3 |

Технология приготовления:

Морковь, лук** нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Рыбу* помыть, удалить плавники и кости. Сварить рыбный бульон. В кипящий рыбный бульон положить мелко нарезанный картофель**, сварить всё до готовности, соединить с готовыми тушёными овощами и довести до кипения.

Требования к качеству:

Картофель мягкий, цвет супа светло-жёлтый. Вкус и запах, свойственные продуктам сароматом пассированных овощей и рыбы.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 117

Наименование блюда: Каша пшеничная

Номер рецептуры: 28

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 48 | 48 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | | 150 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 8,55 | 7,23 | 41,17 | 270,5 | 14 | 4,5 | 0,21 | 0,11 | 0 |

Технология приготовления:

В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу* и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в отдельной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу, тщательно перемешать, снять с плиты.

Требования к качеству:

Зёрна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зёрен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

* Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 118

Наименование блюда: ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Вермишель | 15 | 15 |
| Молоко | 190 | 190 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД: | | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 6,58 | 9,0 | 26,12 | 187,04 | 103 | 0,4 | 0,04 | 0,15 | 0,9 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную вермишель (макаронные изделия), сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока, без признаков подгорелого молока, комков вермишели и засохших плёнок.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 119

Наименование блюда КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Рис | 15 | 15 |
| Молоко | 190 | 190 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД: | | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 6,98 | 10,4 | 25 | 222,38 | 184 | 1,5 | 0,1 | 0,22 | 0,9 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 120

Наименование блюда КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 15 | 15 |
| Молоко | 190 | 190 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД: | | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 6,76 | 10,41 | 25,86 | 224,94 | 186 | 0,7 | 0,1 | 0,2 | 0,9 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 121

Наименование блюда КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 15 | 15 |
| Молоко | 190 | 190 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД: | | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 6,97 | 10,4 | 25 | 222,4 | 184 | 1,5 | 0,1 | 0,22 | 0,9 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, перебранную и промытую крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-коричневый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 122

Наименование блюда КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа ячневая | 15 | 15 |
| Молоко | 190 | 190 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД: | | 200 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 6,87 | 8,04 | 25,92 | 214 | 266 | 0,4 | 0,05 | 0 | 0 |

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет светло-серый. Зерна крупы полностью и хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

* Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 123

Наименование блюда СОУС ФРУКТОВЫЙ

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешева.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок | 30 | 30 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Мука | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | | 50 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 0,93 | 0,04 | 13,37 | 57,8 | 5 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 1 |

Технология приготовления:

Муку посушить на сковороде без жира до светло-жёлтого цвета, остудить, развести кипячёным соком и водой, добавить сахар и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 7-10 минут, процедить и довести до кипения.

Требования к качеству:

Консистенция однородная, без комков заварившейся муки. Вкус соответствует фруктовому соку, без запаха подгорелой муки.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 124

Наименование блюда СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Сельдь (с/с) | 100 | 95 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | | 90 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 11,85 | 11,44 | 1,9 | 158 | 61 | 0,9 | 0,02 | 0,09 | 2,1 |

Технология приготовления:

Репчатый лук перебирают, очищают от кожицы, промывают небольшими партиями с применением дуршлага в течение 5 минут в проточной воде. Ошпаривают кипятком. У сельди удаляют голову, внутренности, очищают тушки от кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Блюдо поливают растительным маслом.

Примечание:

Лук репчатый допускается из урожая прошлого года до 1 марта.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 125

Наименование блюда СУХАРИКИ

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | | 15 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|----------------|----------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 2,28 | 0,24 | 14,58 | 71,4 | 6 | 0,33 | 0,03 | 0,01 | 0 |

Технология приготовления:

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, положить на противень и подсушить дорумяной корки в духовке.

01.09.2022

Технологическая карта № 126

Наименование блюда РЫБА ТУШЁННАЯ

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|--------------------|-------------------------------|----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежая | 84 | 79 |
| Лук | 10 | 8 |
| Масло растит. | 5 | 5 |
| Соль йодир. | 1 | 1 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Томат | 10 | 10 |
| Выход | | 95 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 11,85 | 11,44 | 1,9 | 158 | 0,02 | 0,09 | 2,1 | 61 | 0,9 |

Технология приготовления:

Рыбу моют, отделяют плавники, нарезают на порционные кусочки, солят. Укладывают на противень смазанный маслом, посыпав нашинкованным луком. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования румяной корочки, затем поливают водой и тушат до готовности 30-35 минут.

Требования к качеству:

Цвет поверхности золотистый. Куски рыбы целые, не развалившиеся. Филе рыбы белого цвета, легко отделяется от костей.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 127

Наименование блюда КРЕНДЕЛЬ СДОБНЫЙ

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур: Л.Е. Курнешова.

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга»г. Москва, 2006 г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья на полуфабрикаты, г | |
|----------------------------------|----------------------------------|-----------|
| | Для детей с 1г. до 7 лет. | |
| | Брутто,г. | Нетто,г. |
| Мука пшеничная высшего сорта | 38 | 38 |
| Мука пшеничная (на подпыл) | 1 | 1 |
| Дрожжи | 0,95 | 0,95 |
| Морковь | 5,3 | 3,8 |
| Масса моркови отварной протертой | - | 3,8 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Яйца (для смазки) | 1/40 | 1 |
| Вода | 14 | 14 |
| Масса полуфабриката | | 58 |
| Выход | | 50 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | С |
| 4,3 | 2,5 | 26,4 | 145 | 1,0 |

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением в опару пюре из отварной протертой моркови. Из теста формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают три – четыре косых надреза. Выпекают 10-12мин при температуре 230-240С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет изделия отжелтого до светло-коричневого. Цвет мякиша с желтым оттенком. Вкус приятный с легким привкусом и ароматом моркови. Влажность не более 38%.

01.09.2022

Технологическая карта № 128

Наименование блюда ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|
| | Брутто, г | Нетто, г |
| Тесто дрожжевое | - | 35,8 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 22,9 | 22,9 |
| Сахар | 1,7 | 1,7 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо | 1/16 шт. | 2,5 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| Дрожжи | 0,8 | 0,8 |
| Вода | 6,2 | 6,2 |
| Мука на подпыл | 0,7 | 0,7 |
| Повидло | 21,0 | 20,8 |
| Масло растительное для смазки | 0,7 | 0,7 |
| Яйца для смазки пирожков | 1/36 шт. | 1,1 |
| Выход | 50 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| Белки, г | Жиры, Г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | С |
| 3,0 | 2,7 | 31,5 | 158,3 | 0,1 |

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 43г. Затем кусочки формуют в шарики, дают расстояться 5-6мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут повидло по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформированный пирожок укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240С 8-10мин.

Температура подачи не ниже 65° С.**Срок реализации:** не более 3-х часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 129

Наименование блюда ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья | |
|------------------------------|----------------------------|-----------|
| | Для детей от 1 г. до 7 лет | |
| | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Мука пшеничная высшего сорта | 26,7 | 26,7 |
| Мука пшеничная (на подпыл) | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 14,2 | 14,2 |
| Масло сливочное | 6,7 | 6,7 |
| Яйцо | 1/23 шт. | 1,7 |
| Яйцо (для смазки) | 1/50 шт. | 0,8 |
| Разрыхлитель | 1 | |
| Натрий двууглекислый | 0,4 | 0,4 |
| Ванилин | 0,001 | 0,001 |
| Масса полуфабриката | | 55 |
| Выход | | 50 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|----------------|----------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 3,4 | 6,1 | 32,7 | 199,2 | | | | | |

Технология приготовления:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин. **Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 130

Наименование блюда ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|----------------------|-------------------------------|-----------|
| | Для детей от 1 г. до 7 лет | |
| | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Тесто для оладий: | - | 58,7 |
| Мука | 28,3 | 28,3 |
| Яйца | 1/31 шт. | 1,3 |
| Молоко | 28,3 | 28,3 |
| Дрожжи | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 1 | 1 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Масса готовых оладий | - | 50 |
| Джем | - | 15 |
| | | |
| Выход | 50/15 | |

Химический состав данного блюда (с учетом сгущ.молока)

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca | Fe | B ₁ | B ₂ | C |
| 4,7 | 4,8 | 28,3 | 175,3 | | | | | 0,6 |

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют йодированную соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3 – 4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, подают с джемом по 1 шт. на порцию.

УТВЕРЖДАЮ

01.09.2022

Технологическая карта № 131

Наименование блюда ГРЕНКИ

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я.Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л. С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет и старше

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 9.38 | 7.88 | 18.75 | 15.75 |
| Выход | 10 | | 15 | |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | Витамины, мг | |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | С |
| 1.13 | 0.11 | 6.97 | 33,42 | - |

Технология приготовления: Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10x10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Требования к качеству: Гренки должны быть одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета. Не допускается наличие корочек.

Пронумеровано шито
и скреплено печатью

134

Директор
Ирина Владимировна

Директор
Ирина Владимировна

