

Технологическая карта блюда № 1

Наименование блюда: **Кукуруза сахарная**

Номер рецептуры: 54-21з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кукуруза консервированная	93	60	9,3	6,0
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,6	Ca (мг):	21	K (мг):	68	B1	0,024	C	2,4
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	6,5	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	5,6	Fe (мг):	0,14	Se (мг):	0,006	A			
Эн. Ценность (ккал):	29	P (мг):	20,5	F (мг):	0,0008	D			

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 2

Наименование блюда: икра свекольная

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая	59	44	5,9	4,4
Лук репчатый	12	11	1,2	1,1
Томатное пюре	17	17	1,7	1,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,27	Ca (мг):	9,12	K (мг):	44,4	B1		C	9,5
Жиры (г):	3,96	Mg (мг):	5,52	I (мг):	0,0024	B2	0,024		
Углеводы (г):	4,76	Fe (мг):	0,24	Se (мг):		A	3,84		
Эн. Ценность (ккал):	83,64	P (мг):	16,8	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Морковь или свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают в протирочной машине. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, соль, лавровый лист, прогревают на плите на медленном огне 10 минут, помешивая и охлаждают.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 3

Наименование блюда: маринад овощной

Номер рецептуры: 130

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая	72	44	7,2	4,4
Или свекла свежая	62	44	6,2	4,4
Лук репчатый	12	11	1,2	1,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	0,7	0,7	0,7	0,7
Крахмал или мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14
Вода	3	3	0,3	0,3
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,6	Ca (мг):	44,7	K (мг):	93,6	B1		C	8,64
Жиры (г):	1,08	Mg (мг):	13,2	I (мг):		B2	0,01		
Углеводы (г):	3,48	Fe (мг):	0,12	Se (мг):		A	58,2		
Эн. Ценность (ккал):	45,36	P (мг):	43,6	F (мг):	0,025	D	2,76		

Технология приготовления:

Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном, добавляют специи и кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, разведенный холодной водой крахмал или муку и прогревают до загустения.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 4

Наименование блюда: **Огурец долькой**

Номер рецептуры: 54-2з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	108	100	10,8	100
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,4	Ca (мг):	17,2	K (мг):	135,6	B1		C	11,6
Жиры (г):	7,6	Mg (мг):	10,4	I (мг):	0,002	B2	0,04		
Углеводы (г):	9,5	Fe (мг):	0,4	Se (мг):		A	46		
Эн. Ценность (ккал):	132	P(мг):	31,4	F (мг):	0,7	D			

Технология приготовления:

Свежие огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают на ломтики или дольки и раскладывают по тарелкам.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 5

Наименование блюда: **Помидор долькой**

Номер рецептуры: 54-3з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	123	100	12,3	10,0
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,4	Ca (мг):	12	K (мг):	156	B1		C	8
Жиры (г):	7,5	Mg (мг):	11	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	10	Fe (мг):	0,3	Se (мг):		A	42		
Эн. Ценность (ккал):	151,3	P(мг):	74	F (мг):	1,5	D			

Технология приготовления:

Свежие помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают на дольки и раскладывают по тарелкам.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 6

Наименование блюда: **Горошек зеленый**

Номер рецептуры: 54-20з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	93	60	9,3	6,0
Выход	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,44	Ca (мг):	9,6	K (мг):	80,4	B1		C	3,7
Жиры (г):	0,23	Mg (мг):	91	I (мг):	0,024	B2	0,01		
Углеводы (г):	3,5	Fe (мг):	0,024	Se (мг):		A	64,6		
Эн. Ценность (ккал):	27,8	P(мг):	40,24	F (мг):	0,023	D			

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 7

Наименование блюда: **Сыр порционный**

Номер рецептуры: 54-1з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр "Российский", "Голландский"	21	20	2,1	2,0
Выход	-	20	-	2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,5	Ca (мг):	220	K (мг):	22	B1	0,01	C	0,16
Жиры (г):	15,75	Mg (мг):	5,4	I (мг):	0,005	B2	0,016		
Углеводы (г):	1,6	Fe (мг):	0,25	Se (мг):		A	92		
Эн. Ценность (ккал):	139	P (мг):	145	F (мг):		D	0,22		

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 8

Наименование блюда: **Масло сливочное порционное**

Номер рецептуры: 54-1з-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход	-	10	-	1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,08	Ca (мг):	0,12	K (мг):	1,5	B1	0,038	C	
Жиры (г):	27,24	Mg (мг):	0,04	I (мг):	0,0006	B2	0,01		
Углеводы (г):	0,16	Fe (мг):	0,02	Se (мг):		A	98,3		
Эн. Ценность (ккал):	116,1	P (мг):	1,7	F (мг):		D	0,15		

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 9

Наименование блюда: **фрукты свежие**

Наименование сырья	Расход продукта на 1 изделие	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки (х/о-12%) или	112	100
Груши (х/о-10%) или	111	100
Апельсины (х/о-10%) или	111	100
Бананы (х/о-10%)	111	100
Мандарины (х/о-10%)	111	100
Выход	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,3	Ca (мг):	8	K (мг):	198	B1		C	9
Жиры (г):	1,43	Mg (мг):	44	I (мг):	0,005	B2	0,049		
Углеводы (г):	18,8	Fe (мг):	1	Se (мг):	0,016	A	23		
Эн. Ценность (ккал):	92,6	P(мг):	28	F (мг):	0,35	D			

Технология приготовления:

Фрукты перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, затем тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 10

Наименование блюда: **хлеб пшеничный**

Наименование сырья	Расход продукта на 1 изделие	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный	-	124
Выход	-	124

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,8	Ca (мг):	129,2	K (мг):	145,6	B1	0,4	C	0,2
Жиры (г):	0,9	Mg (мг):	1,02	I (мг):	0,004	B2			
Углеводы (г):	56,94	Fe (мг):	3,72	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	147	P(мг):	133,2	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 11

Наименование блюда: хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход продукта на 1 изделие	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Хлеб пшеничный	-	66
Выход	-	66

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,5	Ca (мг):	67,2	K (мг):	59,8	B1	0,32	C	0,28
Жиры (г):	0,64	Mg (мг):	29,2	I (мг):	0,002	B2	0,024		
Углеводы (г):	38,08	Fe (мг):	2,36	Se (мг):	0,00012	A			
Эн. Ценность (ккал):	130,6	P(мг):	105,6	F (мг):	0,26	D			

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства.

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 12

Наименование блюда: суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 140

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	10	10	1,0	1,0
Картофель	100	75	10,0	7,5
с 1.09.-31.10.=25%	100	-	10,0	-
с 1.11.-31.12.=30%	107	-	10,7	-
с 1.01.-29.02.=35%	115	-	11,5	-
с 1.03.=40%	125	-	12,5	-
Морковь	14	10	1,4	1,0
Лук репчатый	11	7,5	1,1	0,75
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	189	189	18,9	18,9
Выход	-	250	-	25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,86	Ca (мг):	25	K (мг):	13,2	B1		C	3,4
Жиры (г):	5	Mg (мг):	2	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	11,6	Fe (мг):		Se (мг):		A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	160	P(мг):		F (мг):	0,012	D			

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи 75°С.

(СанПиН 2.4.5.2409-08 пп. 8.22, 8.24)

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 13

Наименование блюда: **суп из овощей с фрикадельками мясными**

Номер рецептуры: **54-5с-2020**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Картофель				
С 01.09 по 01.11	134	100	13,4	10,0
С 01.11 по 01.01	144		14,4	
С 01.01 по 01.03	154		15,4	
С 01.03	168		16,8	
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Лук репчатый	16	12,5	1,6	1,25
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Отварные фрикадельки (п/ф высокой степени готовности)	-	30	-	3,0
Выход	-	250	-	25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,3	Ca (мг):	32	K (мг):	83,4	B1		C	3,62
Жиры (г):	6,87	Mg (мг):	5,75	I (мг):		B2	0,07		
Углеводы (г):	4,5	Fe (мг):	0,04	Se (мг):		A	0,0025		
Эн. Ценность (ккал):	133	P(мг):	65	F (мг):	0,04	D			

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук, томатную пасту. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Дефростированные фрикадельки варят в кастрюле 15-20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 14

Наименование блюда: **борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **110**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Свекла	50	40	5,0	4,0
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель		20		2,0
С 01.09 по 01.11	26,5		2,65	
С 01.11 по 01.01	29		2,9	
С 01.01 по 01.03	31		3,1	
С 01.03	34		3,4	
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12,5	10	1,25	1,0
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход:	-	250	-	25,0
Со сметаной	-	250/10	-	25,0/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,6	Ca (мг):	45	K (мг):	15,2	B1		C	9,06
Жиры (г):	5,62	Mg (мг):	2	I (мг):	0,005	B2	0,011		
Углеводы (г):	3,5	Fe (мг):		Se (мг):		A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	182,5	P(мг):	38,25	F (мг):	0,2	D	5,1		

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассированные со сливочным маслом овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи и прокипяченную сметану.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 15

Наименование блюда: **рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: **132**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 01.09 по 01.11	100	75	10,0	7,5
С 01.11 по 01.01	107		10,7	
С 01.01 по 01.03	115		11,5	
С 01.03	125		12,5	
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5	0,5	0,5
Морковь	13	10	1,3	1,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые стерилизованные	27	15	2,7	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	190	190	19,0	19,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Говядина (п/ф высокой степени готовности)	40	25	4,0	2,5
Выход	-	250/5/25	-	25,0/0,5/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,2	Ca (мг):	19,87	K (мг):	28,25	В1		С	4,06
Жиры (г):	7,25	Mg (мг):	2	I (мг):		В2	0,01		
Углеводы (г):	3,3	Fe (мг):	0,04	Se (мг):		A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	194	P(мг):	38,25	F (мг):	0,6	D			

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 минут пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до готовности вводят соль. В готовый рассольник добавляют прокипяченную сметану и прокипяченное отварное мясо говядины
Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 16

Наименование блюда: суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лапша:				
Мука пшеничная	17,5	17,5	1,75	1,75
Мука на подпыл	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйца	1/8	5	12,5шт	0,5
Масса сухой лапши	-	22,5	-	2,25
Масса вареной лапши	-	62,5	-	6,25
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	225	225	22,5	22,5
Выход	-	250	-	25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	45	K (мг):	19,5	B1		C	2,66
Жиры (г):	6,87	Mg (мг):	2	I (мг):		B2	0,11		
Углеводы (г):	14,4	Fe (мг):		Se (мг):	0,03	A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	192,5	P (мг):	28,25	F (мг):	0,125	D			

Технология приготовления:

Суп-лапшу рекомендуется готовить на курином бульоне.

В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную со сливочным маслом, бланшированный пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8-10 минут, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. За 2 минуты до готовности добавляют рубленую зелень.

Приготовление домашней лапши:

В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца перемешивают. Муку, просеивают в виде горки, делают углубление, в него вливают смесь яиц и воды, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто 30 минут, затем раскатывают в пласт толщиной 1,5-2мм.пласты посыпают мукой, складывают один на другой, и режут на полоски шириной 35-45мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при 40-50°С слоем в 10мм 2-3 часа, затем просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, откидывают, дают стечь воде, затем закладывают в бульон.

Температура подачи 65°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 17

Наименование блюда: **суп сливочный с рыбой (горбушей)**

Номер рецептуры: **54-16с-2020**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Горбуша (филе)	42	37,5	4,2	3,75
Картофель				
С 01.09 по 01.11	90	67	9,0	6,7
С 01.11 по 01.01	96,5		9,65	
С 01.01 по 01.03	103		10,3	
С 01.03	112,5		11,25	
Молоко	19	19	1,9	1,9
Лук репчатый	8	6	0,8	0,6
Морковь	8	6	0,8	0,6
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход	-	250	-	25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,5	Ca (мг):	106,25	K (мг):		B1		C	9
Жиры (г):	12,75	Mg (мг):	30,6	I (мг):	0,018	B2			
Углеводы (г):	2,37	Fe (мг):	0,2	Se (мг):		A	114,6		
Эн. Ценность (ккал):	373,7	P (мг):	139,5	F (мг):	0,6	D	6,75		

Технология приготовления:

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой, очищают от кожи и нарезают на кусочки.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают брусочками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют. Рыбное филе припускают с добавлением соли. Готовое филе вынимают.

В процеженный рыбный бульон кладут нарезанный картофель, пассерованные лук и морковь и варят. В конце варки кладут отварное филе горбуши, соль, и лавровый лист, вводят молоко и доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 18

Наименование блюда: **щи из свежей капусты с картофелем**

Номер рецептуры: **124**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	63	50	6,3	5,0
Картофель				
С 01.09 по 01.11	40	30	4,0	3,0
С 01.11 по 01.01	43		4,3	
С 01.01 по 01.03	46		4,6	
С 01.03	49		4,9	
Морковь	13	10	1,3	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход	-	250	-	25,0
Со сметаной и говядиной (п/ф высокой степени готовности)	-	250/10/25	-	25,0/1,0/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,86	Ca (мг):	45	K (мг):	18,25	B1	0,02	C	10,05
Жиры (г):	3,3	Mg (мг):	2	I (мг):		B2	0,1		
Углеводы (г):	5,5	Fe (мг):		Se (мг):		A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	131,2	P (мг):	38,25	F (мг):	0,09	D	2,62		

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 минут, добавляют пассерованные овощи и доводят до готовности. Щи можно готовить и без томатного пюре.

Добавляют прокипяченную сметану.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 19

Наименование блюда: **Свекольник**

Номер рецептуры: **114**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Свекла	51	40	5,1	4,0
Картофель				
с 01.09 по 01.11	67,5	50	6,75	5,0
с 01.11 по 01.01	71		7,1	
с 01.01 по 01.03	77,5		7,75	
с 01.03	84		8,4	
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12,5	10	1,25	1,0
Томат-паста	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной или вода	180	180	18,0	18,0
Выход:	-	250	-	25,0
Со сметаной	-	250/5	-	25,0/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,12	Ca (мг):	45	K (мг):	18,25	B1		C	4,02
Жиры (г):	6,62	Mg (мг):	2	I (мг):	0,03	B2			
Углеводы (г):	3,75	Fe (мг):		Se (мг):		A	38,5		
Эн. Ценность (ккал):	35,5	P(мг):	38,25	F (мг):	0,012	D	2,25		

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 минут, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные на сливочном масле овощи и томатное пюре, за 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, специи, прокипяченную сметану.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 20

Наименование блюда: суп картофельный с рыбой (консервами «Сайра» пром.произв.)

Номер рецептуры:40

Наименование сборника рецептур:«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 01.09 по 01.11	134	100	13,4	10,0
с 01.11 по 01.01	144	109	14,4	10,9
с 01.01 по 01.03	155	115	15,5	11,5
с 01.03 по 01.09	164	121	16,4	12,1
Крупа рисовая или перловая	6	6	0,6	0,6
Морковь	14	10	1,4	1,0
Лук репчатый	14	10	1,4	1,0
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон	175	175	17,5	17,5
Конс. «Сайра»	-	25	-	25
Выход	-	250/25	-	25,0/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,75	Ca (мг):	45	K (мг):	18,25	B1		C	4
Жиры (г):	8,12	Mg (мг):	19,5	I (мг):	0,004	B2			
Углеводы (г):	6,25	Fe (мг):	0,025	Se (мг):		A	65,8		
Эн. Ценность (ккал):	217,3	P(мг):	90,4	F (мг):	0,025	D	2,4		

Технология приготовления:

Консервные банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, извлекают из них рыбу, размягчают ее вилкой.

Морковь шинкуют мелким кубиком и пассеруют с добавлением жидкости.

Лук мелко нарезают, бланшируют и пассеруют.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенную морковь, репчатый лук, размягченную рыбу и варят до готовности.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

На поверхности блески жира, рубленая зелень. Бульон прозрачный. Овощи не деформированные, мягкие, рыба сочная. Вкус и аромат рыбы и овощей.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 21

Наименование блюда: суп картофельный с горохом

Номер рецептуры:36

Наименование сборника рецептур:«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция		100 порций		
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	
Горох	21	20	2,1	2,0	
Или горошек конс	39	25	3,9	2,5	
Картофель	01.09 по 01.11	67,5	50	6,75	
	01.11 по 01.01	72,5			7,25
	01.01 по 01.03	79			7,9
	01.03 по 01.09	84			8,4
Морковь	15	12,5	1,5	1,25	
Лук репчатый	12,5	10	1,25	1,0	
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5	
Гренки	-	17	-	1,7	
Тушенка (говядина тушеная конс. Пром. Производства)		15		1,5	
Выход	-	250	-	25,0	
Со сметаной и говядиной (п/ф высокой степени готовности)	-	250/15/15	-	15,0/1,5/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,4	Ca (мг):	14,1	K (мг):	18,25	B1		C	9,17
Жиры (г):	6,55	Mg (мг):	13,7	I (мг):	0,003	B2			
Углеводы (г):	7,3	Fe (мг):	0,012	Se (мг):		A	55,8		
Эн. Ценность (ккал):	168	P(мг):	21,6	F (мг):	0,03	D	4,3		

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук, и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 22

Наименование блюда: **суп из овощей**

Номер рецептуры: **135**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Капуста б/к свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель		50		5,0
с 01.09 по 01.11	67		6,7	
с 01.11 по 01.01	71,5		7,15	
с 01.01 по 01.03	77		7,7	
с 01.03	83,5		8,35	
Морковь	13	10	1,3	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Горошек зеленый конс.	12	8	1,2	0,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной или вода	190	190	19,0	19,0
Выход:	-	250	-	25,0
Со сметаной и отварным куриным бедром	-	250/10/25	-	25,0/1,0/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,25	Ca (мг):	45	K (мг):	18,25	B1		C	5,8
Жиры (г):	6,25	Mg (мг):	2	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	8,6	Fe (мг):	0,025	Se (мг):		A	15,8		
Эн. Ценность (ккал):	129,4	P (мг):	28,3	F (мг):	0,003	D			

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные лук, морковь пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль, отварную курицу. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 23

Наименование блюда: **суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: **37**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Картофель				
С 01.09 по 01.11	66	50	6,6	5,0
С 01.11 по 01.01	71	54	7,1	5,4
С 01.01 по 01.03	76	56	7,6	5,6
С 01.03	81	60	8,1	6,0
Морковь	14	10	1,4	1,0
Лук репчатый	14	10	1,4	1,0
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон	187	187	18,7	18,7
Клецки				
Мука пшеничная	10	10	0,1	0,1
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Яйца	1/6шт	6,6	16,5шт	0,66
Вода	15	15	1,5	1,5
Масса теста	-	29	-	2,9
Масса готовых клецок	-	25	-	2,5
Выход:	-	250/25	-	25,0/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,4	Ca (мг):	45	K (мг):	35	B1		C	4,12
Жиры (г):	5,62	Mg (мг):	3,25	I (мг):		B2	0,013		
Углеводы (г):	11,4	Fe (мг):		Se (мг):		A	15,75		
Эн. Ценность (ккал):	219,5	P(мг):	18,25	F (мг):	0,001	D	1,6		

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь и лук, припущенные с добавлением масла сливочного и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. Клецки: в воду кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать еще 10 минут, затем охлаждают, добавляя в три приема яйцо, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгутов и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки., не хранят. Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 24

Наименование блюда: **Каша молочная ячневая**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
Крупа ячневая	44,8	44,8	4,48	4,48
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	65	65	6,5	6,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Химический состав на 1 порцию ясли/сад:

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,2	Ca (мг):	112,9	K (мг):	34	B1	0,1	C	1
Жиры (г):	6,6	Mg (мг):	23,6	I (мг):	0,01	B2	0,2		
Углеводы (г):	10,5	Fe (мг):	1	Se (мг):	0,0006	A	141		
Эн. Ценность (ккал):	133,5	P(мг):	72,4	F (мг):	0,8	D	2		

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая, однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 25

Наименование блюда: **Каша молочная рисовая**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа рисовая	30,6	30,6	3,06	3,06
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	72	72	7,2	7,2
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Химический состав на 1 порцию ясли/сад:

Белки (г):	9,4	Ca (мг):	112,9	K (мг):	7,4	B1	0,1	C	1
Жиры (г):	8,2	Mg (мг):	48	I (мг):	0,01	B2	0,3		
Углеводы (г):	21	Fe (мг):	1,3	Se (мг):	0,0006	A	146		
Эн. Ценность (ккал):	159,8	P(мг):	72,4	F (мг):	0,6	D	2		

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают кашу при закрытой крышке.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 26

Наименование блюда: **Каша молочная пшеничная**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа пшеничная	40	40	4,0	4,0
Молоко	101	101	10,1	10,1
Вода	67	67	6,7	6,7
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Химический состав на 1 порцию ясли/сад:

Белки (г):	8,8	Ca (мг):	112,9	K (мг):	34	B1	0,1	C	1
Жиры (г):	9,2	Mg (мг):	22,6	I (мг):	0,03	B2	0,2		
Углеводы (г):	14,8	Fe (мг):	1,3	Se (мг):	0,0006	A	133		
Эн. Ценность (ккал):	146,6	P(мг):	72,4	F (мг):	0,6	D	2		

Технология приготовления:

Пшено перебирают, многократно промывают в холодной, затем теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают кашу при закрытой крышке.

Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелой каши. Цвет беловатый с кремовым оттенком.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 27

Наименование блюда: **Каша жидкая молочная кукурузная**

Номер рецептуры: 54-1к-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа кукурузная	40	40	4,0	4,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	10	10	1	1
Вода	68	68	6,8	6,8
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,7	Ca (мг):	123,6	K (мг):	39,5	B1	0,08	C	1,6
Жиры (г):	7,2	Mg (мг):	28,9	I (мг):	0,001	B2	0,25		
Углеводы (г):	12,4	Fe (мг):	0,8	Se (мг):	0,0001	A	148,8		
Эн. Ценность (ккал):	149	P(мг):	102,3	F (мг):	0,002	D	0,15		

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая, через 20-30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар.

При подаче добавляют прокипяченное сливочное масло.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 28

Наименование блюда: **Каша молочная из «Геркулеса»**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа «Геркулес»	30	30	3,0	3,0
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	67	67	6,7	6,7
Сахар	5,5	5,5	0,55	0,55
Масло сливочное	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,2	Ca (мг):	86,6	K (мг):	19,5	B1	0,17	C	1,6
Жиры (г):	9,6	Mg (мг):	15,3	I (мг):	0,01	B2	0,2		
Углеводы (г):	16	Fe (мг):	0,9	Se (мг):		A	149		
Эн. Ценность (ккал):	139,6	P(мг):	62,6	F (мг):	0,1	D	1,2		

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Каша растекается по тарелке, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с сероватым оттенком.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 29

Наименование блюда: **Каша молочная пшеничная**

Номер рецептуры: **91**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа пшеничная	45	45	4,5	4,5
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	65	65	6,5	6,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Химический состав на 1 порцию ясли/сад:

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,1	Ca (мг):	114	K (мг):	37,1	B1	0,14	C	1
Жиры (г):	5,2	Mg (мг):	74	I (мг):	0,01	B2	0,2		
Углеводы (г):	15,4	Fe (мг):	0,3	Se (мг):	0,0001	A	129,3		
Эн. Ценность (ккал):	163,3	P(мг):	98	F (мг):	0,16	D	1,2		

Технология приготовления:

Подготовленную пшеничную крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая, однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 30

Наименование блюда: **Каша молочная манная**

Номер рецептуры: **90**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порция	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа манная	30,6	30,6	3,06	3,06
Молоко	106	106	10,6	10,6
Вода	70	70	7,0	7,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	200/5	-	20,0/0,5

Химический состав на 1 порцию ясли/сад:

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,8	Ca (мг):	112,9	K (мг):	34	B1	0,1	C	1
Жиры (г):	6,2	Mg (мг):	22,6	I (мг):	0,02	B2			
Углеводы (г):	13	Fe (мг):	1,2	Se (мг):	0,0006	A	153		
Эн. Ценность (ккал):	129,5	P(мг):	105,3	F (мг):	0,6	D	2		

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания лучше выполнять вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой – веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Температура подачи 65°C.

При подаче заправляется прокипяченным маслом сливочным.

Требования к качеству:

Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних запахов и привкусов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 31

Наименование блюда: **каша молочная «Дружба»**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	26	26	2,6	2,6
Крупа пшеничная	23	23	2,3	2,3
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	66	66	6,6	6,6
Соль	2	2	0,2	0,2
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход	-	200/10		20,0/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6	Ca(мг):	112,9	K (мг):	34	B1	0,1	C	1
Жиры (г):	1,4	Mg (мг):	42,6	I (мг):	0,01	B2	0,2		
Углеводы (г):	13,2	Fe (мг):	1,6	Se (мг):	0,0006	A	138		
Эн. Ценность (ккал):	159,8	P(мг):	102,4	F (мг):	0,6	D	2		

Технология приготовления:

Подготовленную крупу сначала варят 10-15 минут в кипящей воде, после чего добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом или сахаром.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта № 32

Наименование блюда (изделия): каша перловая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа перловая	26	26	2,6	2,6
Вода	98	98	9,8	9,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,4	Ca (мг):	24,2	K (мг):	118,8	B1		C	6,9
Жиры (г):	4,34	Mg (мг):	21,3	I (мг):		B2	0,4		
Углеводы (г):	15	Fe (мг):	0,23	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	121	P(мг):	124,3	F (мг):	0,55	D			

Технология приготовления:

Крупу перловую перебирают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 33

Наименование блюда: **пюре картофельное**

Номер рецептуры: **520**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Картофель	229	171	22,9	17,1
с 1.09-31.10.=25%	229	-	22,9	-
с 1.11.-31.12.=30%	245	-	24,5	-
с 1.01.-29.02.=35%	262	-	26,2	-
с 1.03.=40%	285	-	28,5	-
Молоко 3,2%	32	30	3,2	3,0
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,35	Ca (мг):	45	K (мг):	141,6	B1		C	21
Жиры (г):	4,94	Mg (мг):	0,82	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	22	Fe (мг):		Se (мг):		A	22,2		
Эн. Ценность (ккал):	227	P(мг):	67	F (мг):	0,9	D			

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем виде через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 34

Наименование блюда: **капуста тушеная**

Номер рецептуры: **534**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста б/к свежая	215	172	18,6	17,2
Масло сливочное или растительное	5	5	0,5	0,5
Морковь	4	3	0,4	0,3
Лук репчатый	7,5	6	0,75	0,6
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,009	0,009	0,009	0,009
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,9	Ca (мг):	38,1	K (мг):	45,2	B1		C	11,88
Жиры (г):	4,8	Mg (мг):	32,6	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	4,9	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	142	P(мг):	73,1	F (мг):	0,02	D	3,7		

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности в течение 10 минут при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист, и тушат до готовности 20 минут. За пять минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 35

Наименование блюда: **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **54-1г-2020**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия высшего сорта	51	51	5,1	5,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	306	306	30,6	30,6
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,9	Ca (мг):	9,5	K (мг):	33,5	B1		C	
Жиры (г):	9,8	Mg (мг):	8,12	I (мг):		B2	0,011		
Углеводы (г):	24,7	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	218	P(мг):	32,3	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (вермишель 10-12 минут), проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, проливают кипятком, заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта № 36

Наименование блюда (изделия): каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа гречневая	33	33	3,3	3,3
Вода	123	123	12,3	12,3
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	150	-	15,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	2,85	Ca (мг):	21,8	K (мг):	61,6	B1		C	4,4
Жиры (г):	0,6	Mg (мг):	64	I (мг):	0,02	B2	0,04		
Углеводы (г):	9,3	Fe (мг):	0,01	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	96	P(мг):	96	F (мг):	0,34	D			

Технология приготовления:

Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 1-1,5 часа. Затем вливают прокипяченное масло сливочное.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта № 37

Наименование блюда (изделия): **каша рисовая вязкая**

Номер рецептуры: **302**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Крупа рисовая	44	44	4,4	4,4
Вода	164	164	16,4	16,4
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	2	Ca (мг):	32,5	K (мг):	98,3	B1		C	
Жиры (г):	7,07	Mg (мг):	64	I (мг):	0,004	B2			
Углеводы (г):	7,44	Fe (мг):	0,15	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	163	P(мг):	17,2	F (мг):	0,46	D			

Технология приготовления:

Рис перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности. Затем вливают прокипяченное масло сливочное. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 38

Наименование блюда: запеканка из творога

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Творог	171	167	17,1	16,7
Крупа манная	13	13	1,3	1,3
Или мука пшеничная	14	14	1,4	1,4
Сахар	13	13	1,3	1,3
Яйца	1/7шт	5,7	14шт	0,57
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Сухари	7	7	0,7	0,7
Сметана	7	7	0,7	0,7
Молоко сгущенное	-	35	-	35
Выход:	-	180/35	-	18,0/3,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,52	Ca (мг):	186,7	K (мг):		B1		C	2,25
Жиры (г):	13,8	Mg (мг):	19,7	I (мг):	0,01	B2	0,13		
Углеводы (г):	10	Fe (мг):	1	Se (мг):		A	131,6		
Эн. Ценность (ккал):	334,1	P(мг):	114,1	F (мг):	0,031	D	3		

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем не более 3см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 250-280°С до образования на поверхности румяной корочки.

Подают запеканку горячей со сгущенным молоком.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 39

Наименование блюда: пудинг из творога с яблоком

Номер рецептуры: 54-4г-2020

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», Издательство, Новосибирск, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко	52	46	5,2	4,6
Сухари панировочные или мука	8	8	0,8	0,8
Яйцо куриное	22	20	2,2	2,0
Сахар	8	8	0,8	0,8
Сметана	8	8	0,8	0,8
Творог	136	136	13,6	13,6
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход С Джемом	-	200/40	-	20,0/4,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,8	Ca (мг):	149,5	K (мг):	60,5	B1		C	6
Жиры (г):	26	Mg (мг):	18,4	I (мг):	0,01	B2	0,008		
Углеводы (г):	11,9	Fe (мг):	1,6	Se (мг):		A	153		
Эн. Ценность (ккал):	295,8	P (мг):	92,3	F (мг):	0,03	D	4,3		

Технология приготовления:

Творог перетирают. Яйцо обрабатывают. Растирают с сахаром.

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, мелко нарезают.

В протертый творог добавляют растертые с сахаром яйца, ванилин, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают и выкладывают на смазанный маслом и присыпанный сухарями (мукой) противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-35 минут при температуре 220-250 градусов Цельсия. Готовое блюдо выдерживают 5-10 минут и нарезают на порционные куски.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 40

Наименование блюда: **яйцо вареное**

Номер рецептуры: **337**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	1 шт.	40	100 шт.	4,0
Выход	-	40	-	4,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,9	Ca (мг):	102,2	K (мг):	56,5	B1	0,028	C	
Жиры (г):	4,6	Mg (мг):	4,8	I (мг):	0,0008	B2	0,17		
Углеводы (г):	0,28	Fe (мг):	1,01	Se (мг):	0,001	A	77		
Эн. Ценность (ккал):	62,48	P(мг):	107,6	F (мг):	0,03	D	0,5		

Технология приготовления:

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

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 41

Наименование блюда: рыба, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры:139

Наименование сборника рецептур:«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай б/г	161	121	16,1	12,1
Минтай (филе)	74	74	7,4	7,4
Горбуша п/п	109	73	10,9	7,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готовой рыбы	-	60	-	6,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соус сметанный	30	30	3,0	3,0
Сыр	5	5	0,5	0,5
Выход	-	60/30	-	6,0/3,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	15,19	Ca (мг):	199,2	K (мг):	102,4	B1		C	0,6
Жиры (г):	18,74	Mg (мг):	24,4	I (мг):	0,012	B2	0,045		
Углеводы (г):	6,24	Fe (мг):	1,2	Se (мг):		A	196,4		
Эн. Ценность (ккал):	275,7	P(мг):	201,6	F (мг):	0,6	D	8,2		

Технология приготовления:

Замороженный полуфабрикат высокой степени готовности рыбное филе с кожей без костей, поступающий в доготовочный цех, подвергают дефростации на производственных столах при комнатной температуре не более 1 часа.

Филе панируют в муке, запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C до слабой золотистой корочки. Затем заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и продолжают запекание при температуре 250°C 25-30 минут.

Отпускают с гарниром.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

На поверхности блюда легко подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Рыба мягкая сочная. Вкус свойственен входящим в рецептуру продуктам.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 42

Наименование блюда: **рыба, тушенная в томате с овощами из полуфабриката высокой степени готовности рыбное филе с кожей без костей**

Номер рецептуры: **374**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Филе рыбы горбуша (минтай)	104 (134)	73 (74)	10,4 (13,4)	7,3 (7,4)
Вода	16	16	1,6	1,6
Морковь	16	14	1,6	1,4
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	2,4	2,4	0,24	0,24
Масса тушеной рыбы	-	60	-	6,0
Масса соуса и овощей	-	30	-	30
Выход:	-	60/30	-	5,0/3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,47	Ca (мг):	139	K (мг):	97,8	B1	0,02	C	13,4
Жиры (г):	13,4	Mg (мг):	22,8	I (мг):	0,02	B2	0,05		
Углеводы (г):	8,4	Fe (мг):	1,8	Se (мг):		A	101		
Эн. Ценность (ккал):	305,2	P (мг):	201	F (мг):	0,65	D	4,9		

Технология приготовления:

При поступлении в доготовочный цех замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности производится дефростация полуфабрикатов при комнатной температуре на специальных стеллажах или на производственных столах.

Филе укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, лимонную кислоту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 минут); за 5-7 минут до окончания тушения добавляют лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 43

Наименование блюда: **тефтели из говядины с рисом из полуфабриката высокой степени готовности**

Номер рецептуры: **463**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Полуфабрикат высокой степени готовности тефтели мясные с рисом	-	130	-	13,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,5	Ca (мг):	14,7	K (мг):		B1	0,002	C	
Жиры (г):	13,1	Mg (мг):	1,6	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	7	Fe (мг):	0,7	Se (мг):		A	123,25		
Эн. Ценность (ккал):	145,2	P (мг):	102,87	F (мг):	0,2	D			

Технология приготовления:

При поступлении в доготовочный цех замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности производится дефростация полуфабрикатов при комнатной температуре на специальных стеллажах или на производственных столах.

Охлажденные полуфабрикаты запекают в духовом шкафу на противнях с маслом без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут, затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с соусом и гарниром.

Соусы- томатный, молочный, сметанный.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 44

Наименование блюда: **печень, тушеная в соусе**

Номер рецептуры: **439**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	87	71	8,7	7,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	73	-	7,3
Масло топленое	5	5	0,5	0,5
Масса тушеной печени	-	50	-	5,0
Соус сметанный № 600	-	50	-	5,0
Выход:	-	50/50	-	5,0/5,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	16,1	Ca (мг):	141,4	K (мг):	152,8	B1	0,002	C	
Жиры (г):	15	Mg (мг):	21	I (мг):	0,024	B2	0,4		
Углеводы (г):	5	Fe (мг):	0,7	Se (мг):	0,02	A	198,7		
Эн. Ценность (ккал):	211	P(мг):	168	F (мг):	0,3	D			

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные кусочки, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 45

Наименование блюда: **котлеты, биточки из говядины, шницели из печени из полуфабрикатов высокой степени готовности**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
п/ф высокой степени готовности котлеты (биточки или шницели)	-	130	-	13,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,5	Ca (мг):	25	K (мг):	118	B1	0,001	C	
Жиры (г):	13,1	Mg (мг):	1,75	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	8,25	Fe (мг):	0,1	Se (мг):		A	119,6		
Эн. Ценность (ккал):	235	P(мг):	105,8	F (мг):	0,12	D			

Технология приготовления:

При поступлении в доготовочный цех замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности производится дефростация полуфабрикатов при комнатной температуре на специальных стеллажах или на производственных столах не более 1 часа.

Охлажденные полуфабрикаты запекают в духовом шкафу на противнях с маслом без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным, томатным.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 46

Наименование блюда: **гуляш из полуфабриката высокой степени готовности**

Номер рецептуры: **437**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш	-	79	-	7,9
Масло топленое	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса тушеного мяса	-	50	-	5,0
Масса соуса	-	50	-	5,0
Выход	-	50/50	-	5,0/5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,4	Ca (мг):	86	K (мг):	260	B1		C	
Жиры (г):	16,6	Mg (мг):	14	I (мг):		B2	0,2		
Углеводы (г):	8,4	Fe (мг):		Se (мг):		A	85		
Эн. Ценность (ккал):	241,9	P (мг):	100	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш обжаривают, 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 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной 10-15г на порцию. Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 47

Наименование блюда: курица отварная (из полуфабриката высокой степени готовности)

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бедро куриное (полуфабрикат высокой степени готовности)	153	100	15,3	10,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100/5	-	100/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,9	Ca (мг):	58,9	K (мг):		B1		C	
Жиры (г):	11,43	Mg (мг):	24	I (мг):	0,001	B2			
Углеводы (г):	2	Fe (мг):	0,2	Se (мг):		A	68		
Эн. Ценность (ккал):	272	P (мг):	98,6	F (мг):	0,03	D			

Технология приготовления:

Подготовленные полуфабрикаты высокой степени готовности из курицы (бедро) закладывают в кипящую воду (2,5л на 1кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета).

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят не менее 5-7 минут.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают прокипяченным сливочным маслом или соусом.

Гарниры: рассыпчатый рис, овощи отварные, овощные пюре.

Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 48

Наименование блюда: **котлеты из курицы из полуфабрикатов высокой степени готовности**

Номер рецептуры: **498**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
п/ф высокой степени готовности котлеты куриные	-	130	-	130
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,1	Ca (мг):	76,6	K (мг):		B1	0,002	C	
Жиры (г):	10,27	Mg (мг):	1,75	I (мг):		B2	0,22		
Углеводы (г):	6,3	Fe (мг):	0,1	Se (мг):	0,03	A	25		
Эн. Ценность (ккал):	232	P(мг):	78	F (мг):	0,017	D			

Технология приготовления:

При поступлении в доготовочный цех замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности производится дефростация полуфабрикатов при комнатной температуре на специальных стеллажах или на производственных столах не более 1 часа.

Охлажденные полуфабрикаты запекают в духовом шкафу на противнях с маслом без предварительного обжаривания при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным, томатным.

Температура подачи 65°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 49

Наименование блюда: **печень по-строгановски**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	89	74	8,9	7,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готовой печени	-	50	-	5,0
Соус сметанный	-	50	-	5,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	50/50	-	5,0/5,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	9,17	Ca (мг):	109,8	K (мг):	55,3	B1	0,03	C	
Жиры (г):	13,1	Mg (мг):	5,8	I (мг):	0,004	B2	0,3		
Углеводы (г):	4,4	Fe (мг):	1	Se (мг):	0,02	A	126		
Эн. Ценность (ккал):	266	P(мг):	152,5	F (мг):	0,03	D			

Технология приготовления:

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

Температура подачи 65°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 50

Наименование блюда: **жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **436**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш (филе куриное)	-	79	-	7,9
	-	78	-	78
Картофель				
С 01.09 по 01.11	161	120	16,0	
С 01.11 по 01.01	173		17,3	
С 01.01 по 01.03	185		18,5	
С 01.03	202		20,2	
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса	-	50	-	5,0
Масса готовых овощей	-	150	-	15,0
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9	Ca (мг):	69,75	K (мг):	127,5	В1	0,001	С	1,4
Жиры (г):	17,2	Mg (мг):	15,6	I (мг):	0,005	В2			
Углеводы (г):	6,37	Fe (мг):	0,1	Se (мг):		А	87,87		
Эн. Ценность (ккал):	321	P(мг):	117	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Картофель и лук нарезают – дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш, поступающий на пищеблок, подвергают дефростации на производственных столах при комнатной температуре не более 1 часа, обжаривают на масле, разогретом до температуры 160-180°C, затем овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 51

Наименование блюда: **Азу из говядины** (полуфабрикат высокой степени готовности)

Номер рецептуры: **438**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш	-	79	-	7,9
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Огурцы конс. стерилиз.	20	12	2,0	1,2
Картофель				
С 01.09 по 01.11	129	96	12,9	9,6
С 01.11 по 01.01	138		13,8	
С 01.01 по 01.03	148		14,8	
С 01.03	161		16,1	
Выход:	-	150/50	-	150/50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,16	Ca (мг):	89	K (мг):	199	B1	0,002	C	6,2
Жиры (г):	19,65	Mg (мг):	0,69	I (мг):	0,004	B2	0,3		
Углеводы (г):	7,8	Fe (мг):	0,2	Se (мг):		A	119,3		
Эн. Ценность (ккал):	291,5	P(мг):	117,08	F (мг):	0,07	D			

Технология приготовления:

Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш, поступающий на пищеблок, подвергают дефростации на производственных столах при комнатной температуре не более 1 часа. Затем обжаривают на растительном масле, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут консервированные огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 мин.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 52

Наименование блюда: **Плов с говядиной** (полуфабрикат высокой степени готовности)

Номер рецептуры: **443**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш	-	79	-	7,9
Крупа рисовая	51	51	5,1	5,1
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Морковь	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Выход:	-	150/50	-	150/50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,8	Ca (мг):	82,87	K (мг):	243,7	B1	0,002	C	
Жиры (г):	15,5	Mg (мг):	27	I (мг):	0,02	B2	0,29		
Углеводы (г):	4,7	Fe (мг):	0,09	Se (мг):		A	118,6		
Эн. Ценность (ккал):	309,4	P(мг):	99,9	F (мг):	0,78	D			

Технология приготовления:

Полуфабрикат высокой степени готовности гуляш, поступающий на пищеблок, подвергают дефростации на производственных столах при комнатной температуре не более 1 часа. Затем посыпают солью и обжаривают на растительном масле, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают горячим бульоном или водой (213г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и продолжают тушить 25-40мин. Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре, соответственно увеличив норму закладки овощей.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 53

Наименование блюда: **соус сметанный**

Номер рецептуры: **600**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	8/12/10	8/12/10	13/15,6	13/15,6
Мука пшеничная	2,25/3,4/3	2,25/3,4/3	4/5	4/5
Бульон или отвар	22/33/29	22/33/29	37/44	37/44
Выход:	-	30/45/40	-	50/60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	Ca(мг):	K (мг):	B1	C	
Жиры (г):	Mg (мг):	I (мг):	B2		
Углеводы (г):	Fe (мг):	Se (мг):	A		
Эн. Ценность (ккал):	P(мг):	F (мг):	D		

Технология приготовления:

Муку пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до слегка кремового цвета. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.

В горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 54

Наименование блюда: **кофейный напиток на молоке**

Номер рецептуры: **692**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Кофейный напиток «Здоровье», «Экстра»	-	5	-	0,5
Молоко	-	50	-	5,0
Сахар	-	15	-	1,5
Вода	-	168	-	16,8
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	128,8	K (мг):	39,22	B1	0,3	C	1
Жиры (г):	3,6	Mg (мг):	24,4	I (мг):	0,022	B2	0,22		
Углеводы (г):	14,7	Fe (мг):	1	Se (мг):	0,0005	A	138,8		
Эн. Ценность (ккал):	142	P(мг):	68,88	F (мг):	0,33	D	1,66		

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее кипяченое молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75°С.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 55

Наименование блюда: **чай-заварка**

Номер рецептуры: **684**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай в/с и 1-го сорта	1	1	0,100	0,100
Вода	54	54	5,400	5,400
Выход	-	50	-	5,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	Са (мг):	К (мг):	В1	С	
Жиры (г):	Mg (мг):	I (мг):	В2		
Углеводы (г):	Fe (мг):	Se (мг):	A		
Эн. Ценность (ккал):	P(мг):	F (мг):	D		

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 56

Наименование блюда: чай с лимоном

Номер рецептуры: 686

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай - заварка	50	50	5,0	5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	15	1,5	1,5	1,5
Лимон	11	10	1,1	1,0
Выход	-	200/10	-	20,0/1,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	0,12	Ca (мг):	13,55	K (мг):	25,94	B1		C	5,2
Жиры (г):		Mg (мг):	10,55	I (мг):	0,02	B2			
Углеводы (г):	9,03	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	36,48	P (мг):	25,88	F (мг):	0,1	D			

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, обработанный ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи 75°С.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный.

Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 57

Наименование блюда: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **693**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Какао-порошок	-	4	-	0,4
Молоко	-	100	-	10,0
Вода	-	110	-	11,0
Сахар-песок	-	15	-	1,5
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,4	Ca (мг):	128,8	K (мг):	32,22	B1	0,3	C	1
Жиры (г):	2,53	Mg (мг):	94,4	I (мг):	0,022	B2	0,22		
Углеводы (г):	13,86	Fe (мг):	1	Se (мг):	0,00033	A	138,88		
Эн. Ценность (ккал):	117,2	P(мг):	68,88	F (мг):	0,33	D	1,66		

Технология приготовления:

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

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 58

Наименование блюда: **чай с молоком**

Номер рецептуры: **630**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Чай-заварка № 627, мл	-	50	-	5,0
Сахар	-	15	-	1,5
Молоко	-	50	-	5,0
Вода	-	100	-	10,0
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,08	Ca (мг):	64,98	K (мг):	16,99	B1	0,109	C	0,9
Жиры (г):	1,08	Mg (мг):	7,9	I (мг):	0,009	B2	0,119		
Углеводы (г):	11,67	Fe (мг):	0,79	Se (мг):	0,00009	A	94,99		
Эн. Ценность (ккал):	58,7	P(мг):	31,9	F (мг):	0,18	D	0,9		

Технология приготовления:

В посуду насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, после чего разлить по стаканам.

На порцию чая (200мл) расходуют 50мл заварки, что равноценно 1г сухого чая.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 59

Наименование блюда: чай с сахаром

Номер рецептуры:685

Наименование сборника рецептур:«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай - заварка	50	50	5,0	5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	0,12	Ca (мг):		K (мг):		B1		C	
Жиры (г):		Mg (мг):	1,5	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	12,04	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	48,64	P(мг):	2	F (мг):	0,3	D			

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, обработанный ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи 75°C.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый.

Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 59

Наименование блюда: чай с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 262

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай - заварка	40	40	4,0	4,0
Сахар	13	13	1,3	1,315,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	80	80	8,0	8,0
Вода	67	67	6,7	6,7
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	1	Ca (мг):	72,2	K (мг):	18,8	B1	0,12	C	0,83
Жиры (г):	1	Mg (мг):	13,3	I (мг):	0,01	B2	0,13		
Углеводы (г):	10,8	Fe (мг):	0,8	Se (мг):	0,0001	A	105,5		
Эн. Ценность (ккал):	54,3	P (мг):	35,5	F (мг):	0,16	D	1,05		

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяченую смесь сгущенного молока и воды.

Температура подачи 75°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 60

Наименование блюда: **компот из свежих груш**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Груши свежие	34	30	3,4	3,0
Сахар	14	14	1,4	1,4
Вода	172	172	17,2	17,2
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2	Ca (мг):	16	K (мг):	164	B1		C	0,8
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	6	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	26,8	Fe (мг):	1	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	110	P (мг):	6	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят в сахарном сиропе при слабом кипении не более 5-6 минут. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут, процеживают. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда фрукты.

Требования к качеству:

Вкус и запах кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в состав компота фруктов. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 61

Наименование блюда: **компот из сухофруктов, из кураги, из кураги и чернослива**

Номер рецептуры: **638**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Яблоки	15	56	1,5	5,6
Или груши	30	45	3,0	4,5
Или курага	20	37	2,0	3,7
Или чернослив	25	37	2,5	3,7
Или урюк	25	46	2,5	4,5
Или изюм	20	32	2,0	3,2
Сахар	20	20	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56	Ca (мг):		K (мг):	245,8	B1		C	6,1
Жиры (г):		Mg (мг):		I (мг):		B2			
Углеводы (г):	26,9	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	136,5	P(мг):		F (мг):		D			

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи 14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 62

Наименование блюда: **напиток апельсиновый**

Номер рецептуры: **699**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Апельсины	22	22	2,2	2,2
Вода	-	174		17,4
Сахар	-	15		1,5
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,1	Ca (мг):	24	K (мг):	260,4	B1	0,01	C	13,3
Жиры (г):		Mg (мг):	8,43	I (мг):	0,03	B2	0,01		
Углеводы (г):	25,1	Fe (мг):	0,33	Se (мг):		A	3		
Эн. Ценность (ккал):	96	P (мг):	8,1	F (мг):	1,1	D			

Технология приготовления:

Лимоны или апельсины перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой. Обработывают в соответствии с санитарными правилами.

Цедру снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар вводят сахар, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанную мякоть лимонов или апельсинов, процеживают, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству:

Вкус и запах кисло-сладкий. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 63

Наименование блюда: **компот из свежих яблок**

Номер рецептуры: **631**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Яблоки	51	40	5,1	4,0
Сахар	-	14	-	1,4
Вода	-	172	-	17,2
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,2	Ca (мг):		K (мг):	222,5	B1		C	5,2
Жиры (г):		Mg (мг):		I (мг):		B2			
Углеводы (г):	29,8	Fe (мг):	0,2	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	142	P (мг):		F (мг):		D			

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный сироп погружают плоды и варят при слабом кипении не более 6-8 минут.

Температура подачи 12-14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 64

Наименование блюда: **кисель из кураги**

Номер рецептуры: **643**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Курага	20	20	0,2	0,2
Вода	220	220	22,0	22,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Крахмал	6	6	0,6	0,6
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,8	Ca (мг):	16	K (мг):	265	B1		C	
Жиры (г):		Mg (мг):	8	I (мг):		B2			
Углеводы (г):	12,5	Fe (мг):	0,3	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	108	P (мг):	13	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно моют. Закладывают в кипящий сахарный сироп. Кипятят 20 минут. Добавляют разбавленный холодной водой крахмал, доводят до кипения. Охлаждают.

При раздаче фрукты раскладывают по стаканам, заливают киселем.

Требования к качеству:

Вкус и запах кисло-сладкий. Аромат соответствует виду фрукта. Консистенция жидкая. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 65

Наименование блюда: **напиток лимонный**

Номер рецептуры: **699**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Лимоны	12	12	1,2	1,2
Сахар	-	11	-	1,1
Вода	-	131	-	13,1
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09	Ca (мг):	24	K (мг):	223,4	B1	0,01	C	13,3
Жиры (г):		Mg (мг):	8,3	I (мг):	0,033	B2	0,011		
Углеводы (г):	24,2	Fe (мг):	0,33	Se (мг):		A	3		
Эн. Ценность (ккал):	93	P (мг):	8,2	F (мг):	0,022	D			

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, затем оставляют на 3-4ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, лимонный сок, кипятят и охлаждают.

Температура подачи 14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 66

Наименование блюда: **бифидок, биоюгurt, йогurt, «Снежок» (промышленного производства)**

Номер рецептуры: **698**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Йогurt или биоюгurt	207	200	20,7	20,0
Снежок или бифидок	207	200	20,7	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,6	Ca (мг):	218	K (мг):		B1		C	1,2
Жиры (г):	5	Mg (мг):	8	I (мг):	0,018	B2	0,3		
Углеводы (г):	12,4	Fe (мг):	0,2	Se (мг):	0,00004	A	44		
Эн. Ценность (ккал):	162	P (мг):	182	F (мг):	0,004	D	0,1		

Технология приготовления:

Йогurt, бифидок или «Снежок» разливают по стаканам.

Йогurt, биоюгurt или «Снежок», поступающий на предприятия общественного питания, в таре емкостью 0,2 литра отпускают в этой же посуде предварительно промыв проточной водой и обработав ветошью.

Температура подачи 14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 67

Наименование блюда: **сок натуральный (промышленного производства)**

Номер рецептуры: **707**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Сок яблочный, или абрикосовый, или виноградный, или ананасовый, или мультифруктовый, или персиковый	200	200	20,0	20,0
Выход:	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,6	Ca (мг):	14	K (мг):	21,4	B1		C	16
Жиры (г):		Mg (мг):	4,2	I (мг):		B2	0,02		
Углеводы (г):	32	Fe (мг):	0,1	Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	128	P (мг):	14	F (мг):		D			

Технология приготовления:

Продукт промышленного производства в упаковке, промывают проточной водой, протирают ветошью и разливают по стаканам.

Температура подачи 14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 68

Наименование блюда: **молоко стерилизованное**

Номер рецептуры: **697**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Молоко цельное 3,5%	211	200	21,1	20,0
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,59	Ca (мг):	221	K (мг):		B1		C	2
Жиры (г):	6,37	Mg (мг):	2,8	I (мг):	0,002	B2	0,3		
Углеводы (г):	9,37	Fe (мг):	0,2	Se (мг):	0,035	A	64		
Эн. Ценность (ккал):	225	P (мг):	172	F (мг):	0,2	D	0,1		

Технология приготовления:

При поступлении молока в коробках тетрапак (продукт промышленного производства готовый к употреблению), упаковку промывают проточной водой, протирают ветошью, молоко разливают по стаканам.

Температура подачи 14°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 69

Наименование блюда: **Блинчики с джемом**

Номер рецептуры: **726**

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
Мука пшеничная	21	21	2,1	2,1
Сахар	1,25	1,25	1,25	1,25
Вода или молоко	52	52	-	5,2
Соль	0,5	0,5	-	0,005
Яйцо	0,1 гр	0,1	10 шт.	10
Масса теста	-	77	-	7,7
Масло растительное	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: Со сгущенным молоком Или джемом	-	50/20	-	5,0/2,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,98	Ca (мг):	K (мг):	B1	C
Жиры (г):	7,52	Mg (мг):	I (мг):	B2	
Углеводы (г):	103,64	Fe (мг):	Se (мг):	A	
Эн. Ценность (ккал):	346,8	P (мг):	F (мг):	D	

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают.

Блинчики выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных маслом; толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Перед подачей поливают прокипяченным сливочным маслом или джемом.

Температура подачи 65°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 71

Наименование блюда: коржик молочный

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная	27	27	2,7	2,7
Мука на подпыл	3	3	0,3	0,3
Сахар	14	14	1,4	1,4
Маргарин	7	7	0,7	0,7
Яйца	1/23шт	1,7	4шт	0,17
Яйца для смазки	1/36шт	1,1	3шт	0,11
Молоко	5	5	0,5	0,5
Сода	0,38	0,38	0,38	0,38
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,4	Ca (мг):		K (мг):		B1		C	
Жиры (г):	6,8	Mg (мг):		I (мг):		B2	0,4		
Углеводы (г):	97	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	311	P (мг):		F (мг):		D			

Технология приготовления:

Размягченный маргарин взбивают с сахаром до полного растворения сахара, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 минут.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 90мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-12 минут.

Требования к качеству:

Изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет – светло-желтый.

Технолог:

Д.Е. Медкова

Технологическая карта блюда № 73

Наименование блюда: булочка домашняя

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная	32,5	32,5	3,25	3,25
Мука на подпыл	1,7	1,7	0,17	0,17
Сахар	6	6	0,6	0,6
Сахар для отделки	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Яйцо для смазки	1/40шт	1	3шт	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Дрожжи прессованные	1	1	0,1	0,1
Вода или молоко	14	14	1,4	1,4
Масса полуфабриката		60,5	-	6,05
Выход		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,92	Ca (мг):		K (мг):		B1		C	
Жиры (г):	1,68	Mg (мг):		I (мг):		B2			
Углеводы (г):	98,06	Fe (мг):		Se (мг):		A			
Эн. Ценность (ккал):	314,4	P (мг):		F (мг):		D			

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 60,5г (72,5г), кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240°C.

Технолог:

Д.Е. Медкова