

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ С ГОВЯДИНОЙ 250/40**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	57,08	56	5,71	5,6
ЧЕСНОК	2,5	2,1	0,25	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	16,3	2,5	1,63
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 290				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,72
Жиры, г	10,83
Углеводы, г	12,74
Энергетическая ценность, ккал	174,24

В1, мг	0,11
С, мг	14,71
А, мг	0,25
Е, мг	2,76
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,13

Са, мг	70,99
Mg, мг	43,36
Р, мг	147,98
Fe, мг	2,71
К, мг	718,43
І, мкг	10,64
F, мг	0,06
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленное мясо, варят до готовности, вынимают из бульона.

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

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

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

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

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

Перед отпуском мясо порционируют.

Примечание:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ОБСЫПНАЯ ПП**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ОБСЫПНАЯ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,06	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	7,57	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	2,91	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	28,52	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Используют булочку промышленного производства

Правила оформления, подачи блюд:

Кладут на десертную тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**Номер рецептуры: **259**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	132,52	130	13,25	13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15	11,25	1,5	1,13
с 01.09 по 31.12	14,06	11,25	1,41	1,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	160,46	104,3	16,05	10,43
с 01.03 по 31.07	173,83	104,3	17,38	10,43
с 01.08 по 31.08	130,38	104,3	13,04	10,43
с 01.09 по 31.10	139,07	104,3	13,91	10,43
с 01.11 по 31.12	149	104,3	14,9	10,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,61
Жиры, г	37,19
Углеводы, г	20,94
Энергетическая ценность, ккал	483,57

В1, мг	0,56
С, мг	9,74
А, мг	0,24
Е, мг	2,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,20

Са, мг	37,98
Mg, мг	55,37
Р, мг	243,26
Fe, мг	3,13
К, мг	1 051,91
І, мкг	14,70
F, мг	0,12
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 220/30**Номер рецептуры: **223**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	202,4	202,4	20,24	20,24
КРУПА МАННАЯ	13,2	13,2	1,32	1,32
САХАР ПЕСОК	11,8	11,8	1,18	1,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	8,8	22 шт.	0,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,8	8,8	0,88	0,88
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,61	В1, мг	0,12	Са, мг	390,09
Жиры, г	28,72	С, мг	0,53	Mg, мг	58,56
Углеводы, г	48,19	А, мг	0,17	Р, мг	475,76
Энергетическая ценность, ккал	535,40	Е, мг	0,78	Fe, мг	1,74
		Д, мкг	0,34	К, мг	406,16
		В2, мг	0,55	І, мкг	4,65
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,05

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61Наименование изделия: **ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ**Номер рецептуры: **61**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	240	120	24	12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,25	4,25	0,43	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	4,5	4,3	0,45	0,43
МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ		75		7,5
МОРКОВЬ	60	45	6	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,5	12	1,35	1,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,06
Жиры, г	9,73
Углеводы, г	15,95
Энергетическая ценность, ккал	208,68

B1, мг	0,15
C, мг	8,88
A, мг	0,98
E, мг	4,44
D, мкг	0,00
B2, мг	0,15

Ca, мг	82,31
Mg, мг	82,84
P, мг	298,57
Fe, мг	1,62
K, мг	694,13
I, мкг	183,08
F, мг	0,79
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, нарезают на порционные куски, солят. Подготовленные куски рыбы панируют в муке, обжаривают на растительном масле и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают маринадом и охлаждают.

Маринад овощной с томатом

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают, промывают в холодной проточной воде. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче посыпают зеленым луком. Оптимальная температура подачи +65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы, сохранившие форму, политы маринадом, посыпаны зеленым луком;
- цвет поверхности рыбы — светло-золотистый, на разрезе — белый; маринада — оранжево-красный;
- вкус, запах — свойственный жареной рыбе с кисло-сладким привкусом маринада, слегка острый, с ароматом пряностей и пассерованных овощей;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **382**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,98
Жиры, г	3,16
Углеводы, г	14,83
Энергетическая ценность, ккал	105,10

В1, мг	0,04
С, мг	0,52
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	112,40
Mg, мг	31,32
P, мг	101,48
Fe, мг	1,07
K, мг	222,08
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры: **139**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	256,5	205,2	25,65	20,52
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,4	52,4	5,24	5,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10,8	10,8	1,08	1,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6	4,5	0,6	0,45
с 01.09 по 31.12	5,63	4,5	0,56	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,42	В1, мг	0,07	Са, мг	97,18
Жиры, г	5,26	С, мг	39,26	Mg, мг	37,59
Углеводы, г	18,66	А, мг	0,13	Р, мг	71,34
Энергетическая ценность, ккал	142,90	Е, мг	2,45	Fe, мг	2,21
		Д, мкг	0,00	К, мг	498,24
		В2, мг	0,09	І, мкг	7,61
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

Примечание:

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **125**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	271,54	176,5	27,15	17,65
с 01.03 по 31.07	294,17	176,5	29,42	17,65
с 01.08 по 31.08	220,63	176,5	22,06	17,65
с 01.09 по 31.10	235,33	176,5	23,53	17,65
с 01.11 по 31.12	252,14	176,5	25,21	17,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,1	6,1	0,61	0,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,45
Жиры, г	4,98
Углеводы, г	27,96
Энергетическая ценность, ккал	176,09

В1, мг	0,16
С, мг	14,12
А, мг	0,03
Е, мг	0,31
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,11

Са, мг	25,35
Mg, мг	37,85
P, мг	93,87
Fe, мг	1,63
K, мг	1 003,91
I, мкг	8,83
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают 100 г картофеля с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом или соусом сметанным

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ" ИЗ ПШЕНА**Номер рецептуры: **187**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	44	44	4,4	4,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	132	132	13,2	13,2
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0,53	0,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,4	26,4	2,64	2,64
ЯБЛОКИ	38,7	34,2	3,87	3,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,8	8,8	0,88	0,88
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,8	8,8	0,88	0,88
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,03	В1, мг	0,18	Са, мг	158,75
Жиры, г	11,96	С, мг	2,07	Мg, мг	50,91
Углеводы, г	44,95	А, мг	0,07	Р, мг	196,25
Энергетическая ценность, ккал	336,92	Е, мг	1,55	Fe, мг	2,01
		Д, мкг	0,13	К, мг	391,79
		В2, мг	0,19	І, мкг	15,33
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытое пшено заливают водой и варят 10 мин, затем добавляют горячее молоко и варят до загустения. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу. Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовую кашу подают в глубокой столовой тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены. Каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной; полита сахарным сиропом;
- цвет — светло-желтый;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;
- запах — пшена, в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**Номер рецептуры: **184**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	42,5	42,5	4,25	4,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,5	36,5	3,65	3,65
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	135,5	135,5	13,55	13,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,91
Жиры, г	10,35
Углеводы, г	33,78
Энергетическая ценность, ккал	270,25

В1, мг	0,17
С, мг	0,70
А, мг	0,05
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,18

Са, мг	163,92
Mg, мг	65,08
P, мг	224,75
Fe, мг	1,68
K, мг	339,31
I, мкг	14,75
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **189**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	38,2	38,2	3,82	3,82
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,7	54,7	5,47	5,47
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	165,8	165,8	16,58	16,58
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
Выход: 255				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,42
Жиры, г	13,19
Углеводы, г	39,61
Энергетическая ценность, ккал	274,57

В1, мг	0,07
С, мг	0,86
А, мг	0,05
Е, мг	0,31
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,21

Са, мг	178,11
Mg, мг	36,46
Р, мг	172,57
Fe, мг	0,52
К, мг	281,60
І, мкг	15,45
F, мг	0,02
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**Номер рецептуры: **354**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	0,02
Углеводы, г	29,14
Энергетическая ценность, ккал	119,81

В1, мг	0,00
С, мг	0,16
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	31,83
Mg, мг	7,41
P, мг	19,40
Fe, мг	1,08
K, мг	118,21
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не выше +14

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный для сушеных яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный сушеным яблокам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК ЙОГУРТ**Номер рецептуры: **386**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	220	220	22	22
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,16	В1, мг	0,07	Са, мг	264,00
Жиры, г	5,50	С, мг	1,54	Mg, мг	30,80
Углеводы, г	9,92	А, мг	0,06	Р, мг	209,00
Энергетическая ценность, ккал	124,32	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	321,20
		В2, мг	0,37	І, мкг	0,00
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты промышленного производства наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК СНЕЖОК**Номер рецептуры: **386**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СНЕЖОК	220	220	22	22
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	5,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	23,76	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	173,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты промышленного производства наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**Номер рецептуры: **342.1**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,45	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,16
Углеводы, г	13,48
Энергетическая ценность, ккал	56,94

В1, мг	0,01
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

Са, мг	12,91
Mg, мг	4,43
P, мг	3,96
Fe, мг	0,79
K, мг	112,02
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**Номер рецептуры: **349**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	8,28
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	9,68	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	38,70	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,90
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: кондитерские изделия /коржик молочный/

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Промышленное производство

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
печенье сахарное мука высш.сорт	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50	В1, мг	0,08	Са, мг	29,00
Жиры, г	9,80	С, мг	0,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	44,44	А, мг	0,01	Р, мг	90,00
Энергетическая ценность, ккал	217,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	110,00
		В2, мг	0,05	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Используется Коржик молочный промышленного производства

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38Наименование изделия: **КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С МАСЛОМ 130/5**Номер рецептуры: **38**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К	101,94	100	10,19	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,2	0,85	0,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,2	14,4	1,92	1,44
с 01.09 по 31.12	18	14,4	1,8	1,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,8	16,8	1,68	1,68
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,24 шт.	9,7	24 шт.	0,97
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 135				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,54	В1, мг	0,10	Ca, мг	47,89
Жиры, г	17,19	С, мг	0,67	Mg, мг	37,60
Углеводы, г	19,59	А, мг	0,33	P, мг	230,12
Энергетическая ценность, ккал	245,23	Е, мг	2,48	Fe, мг	3,49
		Д, мкг	0,29	К, мг	445,97
		В2, мг	0,20	I, мкг	11,59
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, молоко и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом растительным, нагретым до температуры 150-160°С, и обжаривают 3-5мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (8мин). Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заостренным концом, с масляной тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон. Рядом уложен гарнир.
цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе – светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;
вкус, запах – приятный, умеренно солёный, характерный для жареных изделий из рубленого мяса;
консистенция сочная, однородная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **379**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,31
Жиры, г	2,43
Углеводы, г	14,05
Энергетическая ценность, ккал	91,89

В1, мг	0,05
С, мг	0,52
А, мг	0,02
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12

Са, мг	111,18
Mg, мг	19,03
P, мг	87,89
Fe, мг	0,40
K, мг	169,22
I, мкг	9,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 207

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**Номер рецептуры: **207**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		263		26,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	95	95	9,5	9,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	239,3	239,3	23,93	23,93
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,5	7,4	0,75	0,74
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,86
Жиры, г	872
Углеводы, г	53,92
Энергетическая ценность, ккал	307,25

В1, мг	0,12
С, мг	0,02
А, мг	0,05
Е, мг	2,23
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,05

Са, мг	86,91
Mg, мг	18,18
Р, мг	106,39
Fe, мг	1,83
К, мг	125,65
І, мкг	1,43
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**Номер рецептуры: **14**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10
Жиры, г	14,50
Углеводы, г	0,16
Энергетическая ценность, ккал	149,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,15
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,30
В2, мг	0,02

Са, мг	2,40
Mg, мг	0,00
Р, мг	3,80
Fe, мг	0,04
К, мг	3,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПП

Наименование изделия: МОЛОКО ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 2,5 % ППНомер рецептуры: ППНаименование сборника рецептур: Промышленное производство

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	211	21,1	21,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94	В1, мг	0,05	Са, мг	215,22
Жиры, г	5,12	С, мг	1,10	Mg, мг	23,63
Углеводы, г	9,83	А, мг	0,04	Р, мг	151,92
Энергетическая ценность, ккал	110,52	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,17
		Д, мкг	0,00	К, мг	308,06
		В2, мг	0,22	І, мкг	18,99
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Используется Молоко 2,5% промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **388**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,01	Са, мг	19,08
Жиры, г	0,27	С, мг	88,00	Mg, мг	4,86
Углеводы, г	19,05	А, мг	0,16	Р, мг	3,06
Энергетическая ценность, ккал	93,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	10,90
		В2, мг	0,05	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ /ТОМАТЫ СВЕЖИЕ/**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	В1, мг	0,06	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	С, мг	25,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	3,80	А, мг	0,17	Р, мг	26,00
Энергетическая ценность, ккал	24,00	Е, мг	0,39	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	290,00
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ/**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,03	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,01	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	141,00
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**Номер рецептуры: **284**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	114	106	11,4	10,6
КРУПА МАННАЯ	6	6	0,6	0,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,79	В1, мг	0,25	Са, мг	19,87
Жиры, г	8,65	С, мг	14,46	Mg, мг	26,27
Углеводы, г	14,12	А, мг	6,86	Р, мг	293,39
Энергетическая ценность, ккал	239,24	Е, мг	3,96	Fe, мг	6,47
		Д, мкг	0,00	К, мг	358,14
		В2, мг	1,64	І, мкг	7,44
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, морковь также пропускают через мясорубку, все соединяют с мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, молоко, крупу манную или муку и тщательно перемешивают. Массу порционно в виде оладьев кладут на противень, смазанный маслом, и обжаривают 2-3 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: оладьи приплюснутой формы, пропитанные соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: оладьев - коричневый, соуса - светло-коричневый

Вкус: тушеной печени и соуса

Запах: тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **213**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,22 шт.	89,5	222 шт.	8,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,3	33,3	3,33	3,33
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	188,15	122,3	18,82	12,23
с 01.03 по 31.07	203,83	122,3	20,38	12,23
с 01.08 по 31.08	152,88	122,3	15,29	12,23
с 01.09 по 31.10	163,07	122,3	16,31	12,23
с 01.11 по 31.12	174,71	122,3	17,47	12,23
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,1	11,1	1,11	1,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,1	11,1	1,11	1,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,81
Жиры, г	14,33
Углеводы, г	21,58
Энергетическая ценность, ккал	322,42

В1, мг	0,17
С, мг	9,95
А, мг	0,29
Е, мг	6,81
Д, мкг	2,14
В2, мг	0,46

Са, мг	94,07
Мg, мг	38,94
Р, мг	245,12
Fe, мг	3,19
К, мг	870,35
І, мкг	27,02
F, мг	0,09
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Картофель, нарезанный дольками или ломтиками, обжаривают, заливают омлетной массой и запекают на противне в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

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

Масса картофеля, жаренного с маслом (7 % к массе нетто картофеля).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность золотистая; картофель сохранившей формы.

Консистенция: однородная, сочная, с кусочками обжаренного картофеля.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц и картофеля.

Запах: свежих жареных яиц и картофеля.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**Номер рецептуры: **219**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,35 шт.	94,5	235 шт.	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70,5	70,5	7,05	7,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,5	9,5	0,95	0,95
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	36,3	23,5	3,63	2,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,7	11,7	1,17	1,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,34
Жиры, г	13,11
Углеводы, г	11,93
Энергетическая ценность, ккал	272,11

В1, мг	0,11
С, мг	1,31
А, мг	0,31
Е, мг	2,43
Д, мкг	2,26
В2, мг	0,46

Са, мг	129,63
Mg, мг	24,16
Р, мг	237,11
Fe, мг	2,46
К, мг	271,96
І, мкг	25,39
F, мг	0,05
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **291**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	170,9	119,6	17,09	11,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,6	6,6	0,66	0,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,4	8,4	0,84	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	11,3	1,34	1,13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
КРУПА РИСОВАЯ	58,4	57,8	5,84	5,78
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,39
Жиры, г	16,34
Углеводы, г	34,93
Энергетическая ценность, ккал	399,12

В1, мг	0,13
С, мг	3,07
А, мг	0,37
Е, мг	3,56
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,20

Са, мг	32,30
Mg, мг	54,87
Р, мг	273,75
Fe, мг	2,64
К, мг	408,85
І, мкг	9,72
F, мг	0,18
Se, мг	0,04

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 220/30**Номер рецептуры: **222**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	0	0	0	0
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	141	141	14,1	14,1
КРУПА МАННАЯ	14,6	14,6	1,46	1,46
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0,98	0,98
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,4	18 шт.	0,74
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	18,4	18,4	1,84	1,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,4	7,4	0,74	0,74
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,24
Жиры, г	19,66
Углеводы, г	40,11
Энергетическая ценность, ккал	467,00

В1, мг	0,11
С, мг	0,29
А, мг	0,12
Е, мг	0,68
Д, мкг	0,27
В2, мг	0,35

Са, мг	229,94
Mg, мг	43,60
Р, мг	322,69
Fe, мг	1,85
К, мг	373,99
І, мкг	2,15
F, мг	0,04
Se, мг	0,03

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289Наименование изделия: **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**Номер рецептуры: **289**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	131,61	122,4	13,16	12,24
или		0		0
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	134,4	122,4	13,44	12,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	115,23	74,9	11,52	7,49
с 01.03 по 31.07	124,83	74,9	12,48	7,49
с 01.08 по 31.08	93,63	74,9	9,36	7,49
с 01.09 по 31.10	99,87	74,9	9,99	7,49
с 01.11 по 31.12	107	74,9	10,7	7,49
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,5	11,4	1,35	1,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,64
Жиры, г	10,42
Углеводы, г	45,62
Энергетическая ценность, ккал	394,11

В1, мг	0,66
С, мг	25,68
А, мг	8,09
Е, мг	3,81
Д, мкг	0,07
В2, мг	2,71

Са, мг	37,79
Mg, мг	69,55
Р, мг	599,42
Fe, мг	13,47
К, мг	1 189,73
l, мкг	21,73
F, мг	0,30
Se, мг	0,07

Технология приготовления:

Подготовленные субпродукты, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Желудки и сердце - 50%, шеи и крылья - 50%

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**Номер рецептуры: **143**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	105,38	68,5	10,54	6,85
с 01.03 по 31.07	114,17	68,5	11,42	6,85
с 01.08 по 31.08	85,63	68,5	8,56	6,85
с 01.09 по 31.10	91,33	68,5	9,13	6,85
с 01.11 по 31.12	97,86	68,5	9,79	6,85
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,67	27,5	3,67	2,75
с 01.09 по 31.12	34,38	27,5	3,44	2,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,3	13,7	1,63	1,37
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	60	48	6	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС СМЕТАННЫЙ		48		4,8
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	3,6	3,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,38
Жиры, г	8,45
Углеводы, г	18,82
Энергетическая ценность, ккал	134,33

В1, мг	0,11
С, мг	15,24
А, мг	0,58
Е, мг	1,72
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,09

Са, мг	54,56
Mg, мг	33,84
Р, мг	79,09
Fe, мг	1,50
К, мг	575,00
І, мкг	7,79
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Соус сметанный

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**Номер рецептуры: **96**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	100	65	10	6,5
с 01.03 по 31.07	108,33	65	10,83	6,5
с 01.08 по 31.08	81,25	65	8,13	6,5
с 01.09 по 31.10	86,67	65	8,67	6,5
с 01.11 по 31.12	92,86	65	9,29	6,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	8,8	8,8	0,88	0,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	16,8	9,2	1,68	0,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32
Жиры, г	5,23
Углеводы, г	17,18
Энергетическая ценность, ккал	125,38

В1, мг	0,08
С, мг	5,77
А, мг	0,18
Е, мг	2,57
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,06

Са, мг	30,37
Mg, мг	23,70
Р, мг	70,14
Fe, мг	0,98
К, мг	425,59
І, мкг	3,87
F, мг	0,04
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Перловую крупу перебирают, отваривают отдельно. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов (банки, ведра) промывают проточной водой и протирают ветошью, затем вскрывают. Огурцы консервированные откидывают на дуршлаг, дают жидкости стечь. Огурцы промывают, срезают плодоножку и верхушку, нарезают соломкой и припускают с небольшим количеством бульона. Морковь и лук шинкуют соломкой, пассеруют, картофель нарезают дольками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до кипения, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин. до готовности добавляют подготовленную перловую крупу. Перед окончанием варки рассольник заправляют солью, лавровым листом и перцем

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **РИС "СВЕТОФОР" /РАССЫПЧАТЫЙ С ОВОЩАМИ/**Номер рецептуры: **304**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12,1	1,44	1,21
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18	13,5	1,8	1,35
с 01.09 по 31.12	16,88	13,5	1,69	1,35
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	14,8	9,6	1,48	0,96
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	13,7	9,6	1,37	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
КРУПА РИСОВАЯ	52,3	51,8	5,23	5,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0,19	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	311	311	31,1	31,1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,46
Жиры, г	6,63
Углеводы, г	30,29
Энергетическая ценность, ккал	227,71

В1, мг	0,07
С, мг	1,51
А, мг	0,30
Е, мг	2,23
Д, мкг	0,10
В2, мг	0,04

Са, мг	36,32
Мg, мг	36,27
Р, мг	96,00
Fe, мг	0,89
К, мг	121,06
І, мкг	1,77
F, мг	0,04
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ:

Лук репчатый очищенный нарезают мелким кубиком и пассеруют на растительном масле

Морковь очищенную нарезают кубиком 7*7 и пассеруют вместе с луком на растительном масле и доводят до готовности

Консервированные овощи промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на луршлаг, дают стечь воде.

Аккуратно смешивают все овощи (лук, морковь, горошек и кукурузу

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 385Наименование изделия: **РЫБА АППЕТИТНАЯ / ЗАПЕЧЕННАЯ С КАПУСТОЙ И ЛУКОМ/**Номер рецептуры: **385**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под редакцией В.Т.Лапшиной.: Хлебпродинформ 2004**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	13,7	12,5	1,37	1,25
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	14,7	14,7	1,47	1,47
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,1	5,1	0,51	0,51
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,9	51,9	5,19	5,19
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	240	120	24	12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	115	92	11,5	9,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	49,9	41,9	4,99	4,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,38
Жиры, г	17,72
Углеводы, г	24,41
Энергетическая ценность, ккал	327,98

В1, мг	0,17
С, мг	18,54
А, мг	0,09
Е, мг	2,50
Д, мкг	0,21
В2, мг	0,22

Са, мг	214,63
Mg, мг	85,19
Р, мг	381,39
Fe, мг	2,46
К, мг	793,34
І, мкг	186,32
F, мг	0,78
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и посыпают солью, панируют в муке, жарят с обеих сторон

Подготовленную капусту нарезают соломкой, солят и обжаривают на сливочном масле.

Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют.

На смазанную сливочным маслом гостроемкость слой жареной капусты, на нее жареную рыбу, затем слой лука пассерованного, сверху лука -остатки жареной капусты.

Поверхность выравнивают, заливают соусом сметанным, смазывают яйцом и посыпают тертым сыром. Запекают в течение 10-15 минут. Нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**Номер рецептуры: **235**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ		0		0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	200	100	20	10
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	140	91	14	9,1
с 01.03 по 31.07	151,67	91	15,17	9,1
с 01.08 по 31.08	113,75	91	11,38	9,1
с 01.09 по 31.10	121,33	91	12,13	9,1
с 01.11 по 31.12	130	91	13	9,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,38	2,38	0,24	0,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
СЫР РОССИЙСКИЙ	3,3	3	0,33	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,39
Жиры, г	11,46
Углеводы, г	19,44
Энергетическая ценность, ккал	225,88

В1, мг	0,18
С, мг	7,51
А, мг	0,08
Е, мг	0,56
Д, мкг	0,14
В2, мг	0,17

Са, мг	82,11
Mg, мг	73,39
P, мг	295,17
Fe, мг	1,81
K, мг	970,72
I, мкг	155,97
F, мг	0,66
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **САЛАТ ЗЕЛЕНый С ОГУРЦОМ**Номер рецептуры: **18**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	17,5	16,7	1,75	1,67
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	84,2	83,3	8,42	8,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,29	В1, мг	0,03	Са, мг	60,08
Жиры, г	6,14	С, мг	33,38	Mg, мг	25,86
Углеводы, г	3,35	А, мг	0,21	Р, мг	50,98
Энергетическая ценность, ккал	73,78	Е, мг	2,90	Fe, мг	1,16
		Д, мкг	0,00	К, мг	251,05
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,50
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные листья петрушки мелко нарезают. Далее смешивают с нарезанными кружочками свежими огурцами и поливают растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на нарезанные листья салата уложены кружочки огурцов; поверхность блестящая от масла.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свежего салата с огурцами, с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТКНаименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КУКУРУЗОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ**Номер рецептуры: **ТТК**Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	23,8	16,7	2,38	1,67
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,8	0,5	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,3	8,3	0,83	0,83
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	95,6	71,7	9,56	7,17
с 01.09 по 31.12	89,63	71,7	8,96	7,17
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,57
Жиры, г	8,16
Углеводы, г	6,21
Энергетическая ценность, ккал	105,49

В1, мг	0,05
С, мг	4,99
А, мг	1,48
Е, мг	4,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	46,50
Mg, мг	31,36
Р, мг	49,07
Fe, мг	0,85
К, мг	198,33
І, мкг	3,59
F, мг	0,05
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют соль и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. Охлаждают, добавляют промытую охлажденной кипяченной водой кукурузу консервированную, далее мелко нарубленную зелень и масло растительное. Аккуратно перемешивают, не допуская деформации ингредиентов. Порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**Номер рецептуры: **27**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	1,43	1,2
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЬЙ СЛАДКИЙ	30,7	23	3,07	2,3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,7	60	6,07	6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,13
Жиры, г	6,15
Углеводы, г	4,39
Энергетическая ценность, ккал	79,24

В1, мг	0,07
С, мг	62,20
А, мг	0,17
Е, мг	2,92
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	13,96
Mg, мг	15,29
Р, мг	26,36
Fe, мг	0,84
К, мг	232,49
І, мкг	1,56
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец - соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом.

Салат можно отпустить с яйцом - 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно изменив выход блюда.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей - натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**Номер рецептуры: **53**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	38,5	25	3,85	2,5
ЯБЛОКИ	25,7	18	2,57	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,65	В1, мг	0,04	Са, мг	25,91
Жиры, г	4,18	С, мг	5,34	Mg, мг	16,97
Углеводы, г	8,11	А, мг	0,00	Р, мг	38,65
Энергетическая ценность, ккал	76,95	Е, мг	2,17	Fe, мг	1,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	230,42
		В2, мг	0,03	І, мкг	4,08
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи - 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Запах: свеклы, яблок, лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ**Номер рецептуры: **29**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	23,8	19	2,38	1,9
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	25	2,53	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	43,8	35	4,38	3,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,11	В1, мг	0,05	Са, мг	28,83
Жиры, г	6,12	С, мг	19,10	Мg, мг	19,02
Углеводы, г	3,82	А, мг	0,44	Р, мг	36,01
Энергетическая ценность, ккал	75,76	Е, мг	2,77	Fe, мг	0,95
		Д, мкг	0,00	К, мг	189,00
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,92
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и капуста нарезаны тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, овощи сохраняют форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом.

Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ**Номер рецептуры: **389**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

В1, мг	0,03
С, мг	1,60
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	36,00
Mg, мг	16,20
Р, мг	21,60
Fe, мг	0,72
К, мг	300,00
І, мкг	12,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **389**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97	В1, мг	0,02	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,19	С, мг	1,60	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	19,59	А, мг	0,00	Р, мг	12,60
Энергетическая ценность, ккал	83,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	240,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ/ВИНОГРАДНЫЙ/Номер рецептуры: 389Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58	В1, мг	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	300,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**Номер рецептуры: **372**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,6	7,6	0,76	0,76
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,41	В1, мг	0,00	Са, мг	6,68
Жиры, г	1,50	С, мг	0,01	Mg, мг	0,87
Углеводы, г	1,74	А, мг	0,01	Р, мг	5,49
Энергетическая ценность, ккал	22,32	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,05
		Д, мкг	0,00	К, мг	10,99
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,71
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 366

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ**Номер рецептуры: **366**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2016.-640с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,5	0,17	0,15
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,8	5,8	0,58	0,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,61
Жиры, г	2,21
Углеводы, г	3,52
Энергетическая ценность, ккал	39,56

В1, мг	0,01
С, мг	1,58
А, мг	0,11
Е, мг	0,16
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,01

Са, мг	8,79
Mg, мг	5,25
P, мг	9,01
Fe, мг	0,21
K, мг	68,48
I, мкг	0,75
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре и продолжают тушение еще 15-20 минут. После этого в соус кладут подготовленные тушеные овощи и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежий сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: выраженный запах томата и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35Наименование изделия: **СТОЖКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ**Номер рецептуры: **35**Наименование сборника рецептур: **За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	142,86	100	14,29	10
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,67 шт.	26,9	67 шт.	2,69
СЫР РОССИЙСКИЙ	7,3	6,7	0,73	0,67
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	97,38	63,3	9,74	6,33
с 01.03 по 31.07	105,5	63,3	10,55	6,33
с 01.08 по 31.08	79,13	63,3	7,91	6,33
с 01.09 по 31.10	84,4	63,3	8,44	6,33
с 01.11 по 31.12	90,43	63,3	9,04	6,33
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15,1	1,79	1,51
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,46	В1, мг	0,20	Са, мг	117,52
Жиры, г	20,84	С, мг	6,87	Mg, мг	51,30
Углеводы, г	23,69	А, мг	0,17	Р, мг	318,98
Энергетическая ценность, ккал	338,54	Е, мг	1,15	Fe, мг	3,87
		Д, мкг	0,65	К, мг	707,27
		В2, мг	0,30	І, мкг	16,50
				F, мг	0,15
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым, предварительно замоченным хлебом, солят. Фарш отбивают и формируют по 2 плоские котлеты на 1 порцию блюда.

Яйцо вареное мелко нарезают, лук репчатый пассеруют в сливочном масле.

Варят картофельное пюре.

Сыр натирают на терке.

Собирают стожок:

наверх плоской котлеты укладывают пассерованный лук, затем- картофельное пюре, далее- тертое яйцо и сверху посыпают сыром.

Запекают при температуре + 160С 20-30 минут до полной готовности.

Правила оформления, подачи блюда:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ; блюдо аккуратно оформлено.

Консистенция: корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

Цвет: - золотистый

Вкус: мяса запеченной птицы с картофелем, умеренно соленый.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

Наименование изделия: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/50Номер рецептуры: 95Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		50		5
ГОВЯДИНА Б/К	0	0	0	0
СВИНИНА МЯСНАЯ	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0	0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0 шт.	0	0 шт.	0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,6	6,4	0,96	0,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,48
Жиры, г	13,03
Углеводы, г	8,66
Энергетическая ценность, ккал	71,63

В1, мг	0,05
С, мг	6,82
А, мг	0,18
Е, мг	0,29
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,05

Са, мг	24,13
Mg, мг	16,91
Р, мг	37,66
Fe, мг	0,69
К, мг	294,20
І, мкг	3,12
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**Номер рецептуры: **102**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,8	3,6	0,38	0,36
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	71,85	46,7	7,19	4,67
с 01.03 по 31.07	77,83	46,7	7,78	4,67
с 01.08 по 31.08	58,38	46,7	5,84	4,67
с 01.09 по 31.10	62,27	46,7	6,23	4,67
с 01.11 по 31.12	66,71	46,7	6,67	4,67
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,3	20,2	2,03	2,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,81	В1, мг	0,19	Са, мг	49,44
Жиры, г	5,38	С, мг	6,50	Mg, мг	35,09
Углеводы, г	18,55	А, мг	0,23	Р, мг	80,21
Энергетическая ценность, ккал	146,20	Е, мг	4,13	Fe, мг	1,98
		Д, мкг	0,00	К, мг	480,11
		В2, мг	0,07	І, мкг	4,17
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ С ПТИЦЕЙНомер рецептуры: **108**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	64,29	45	6,43	4,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
КЛЕЦКИ		70,2		7,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21,9	21,9	2,19	2,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,3	15 шт.	13,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,2	34,2	3,42	3,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	202,5	202,5	20,25	20,25
Выход: 270				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,35
Жиры, г	11,33
Углеводы, г	24,97
Энергетическая ценность, ккал	274,09

В1, мг	0,12
С, мг	5,29
А, мг	0,28
Е, мг	1,55
Д, мкг	0,18
В2, мг	0,14

Са, мг	45,09
Mg, мг	30,03
P, мг	136,10
Fe, мг	1,76
K, мг	471,28
I, мкг	7,85
F, мг	0,08
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Примечание:

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

Клецки

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМНомер рецептуры: 100Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,47 шт.	18,8	47 шт.	1,88
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ЩАВЕЛЬ	39,5	30	3,95	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	134,62	87,5	13,46	8,75
с 01.03 по 31.07	145,83	87,5	14,58	8,75
с 01.08 по 31.08	109,38	87,5	10,94	8,75
с 01.09 по 31.10	116,67	87,5	11,67	8,75
с 01.11 по 31.12	125	87,5	12,5	8,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,23
Жиры, г	9,99
Углеводы, г	15,02
Энергетическая ценность, ккал	170,34

В1, мг	0,10
С, мг	7,39
А, мг	0,25
Е, мг	2,72
Д, мкг	0,47
В2, мг	0,13

Са, мг	37,00
Mg, мг	25,97
Р, мг	87,45
Fe, мг	1,40
К, мг	552,15
І, мкг	8,76
F, мг	0,07
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят. За 5-8 мин до окончания варки добавляют нарезанный щавель и соль, далее добавляют взбитое яйцо интенсивно помешивая.

Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Примечание:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: коренья, лук, картофель нарезаны кубиками, зеленый лук дольками, щавель - нарезан.

Консистенция: овощи мягкие, сохранили форму.

Цвет: от светло-зеленого до оливкового.

Вкус: слабо-кислый, умеренно соленый.

Запах: зеленого щавеля, лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙНомер рецептуры: **98**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,6	30,1	3,76	3,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	38,62	25,1	3,86	2,51
с 01.03 по 31.07	41,83	25,1	4,18	2,51
с 01.08 по 31.08	31,38	25,1	3,14	2,51
с 01.09 по 31.10	33,47	25,1	3,35	2,51
с 01.11 по 31.12	35,86	25,1	3,59	2,51
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	5,1	5	0,51	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	201	201	20,1	20,1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,77
Жиры, г	5,08
Углеводы, г	9,98
Энергетическая ценность, ккал	93,09

В1, мг	0,06
С, мг	8,03
А, мг	0,20
Е, мг	2,23
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	41,02
Mg, мг	18,67
Р, мг	48,55
Fe, мг	0,82
К, мг	246,79
І, мкг	2,96
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы перловую, ячневую, овсяную, пшеничную, рисовую, пшено или хлопья овсяные "Геркулес" промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Можно отпускать суп с прокипяченной сметаной.

Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" - 20 г и 850 г соответственно, остальных круп 40 г и 800 г соответственно.

Примечание:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ С МЯСОМ 250/40Номер рецептуры: 103Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	56	56	5,6	5,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	44	35	4,4	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18,67	14	1,87	1,4
с 01.09 по 31.12	17,5	14	1,75	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	7	6	0,7	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,31 шт.	12,5	31 шт.	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 290				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,34
Жиры, г	23,30
Углеводы, г	12,39
Энергетическая ценность, ккал	210,14

В1, мг	0,29
С, мг	11,54
А, мг	0,33
Е, мг	0,61
Д, мкг	0,36
В2, мг	0,17

Са, мг	48,01
Mg, мг	37,21
Р, мг	149,29
Fe, мг	2,12
К, мг	601,33
І, мкг	10,95
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту белокочанную или свекольную ботву нарезают соломкой, закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят. Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют. За 10-15 мин до окончания варки кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль. В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, специй, умеренно соленый;
- консистенция капусты — хрустящая; картофеля, овощей, горошка или фасоли — мягкие, не переварены; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121

Наименование изделия: СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙНомер рецептуры: 121Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62,5	62,5	6,25	6,25
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	25	24,8	2,5	2,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,67
Жиры, г	7,06
Углеводы, г	25,50
Энергетическая ценность, ккал	183,11

В1, мг	0,13
С, мг	1,04
А, мг	0,04
Е, мг	1,69
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,25

Са, мг	216,21
Mg, мг	67,91
Р, мг	211,83
Fe, мг	1,77
К, мг	386,95
І, мкг	18,82
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой стружкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске суп заправляют маслом.

Норма закладки соли в молочные супы - 6 г на 1000 г супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - разваренная крупа; на поверхности - масло сливочное. Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части - белый с кремовым оттенком, на поверхности - слой желтого сливочного масла,

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока; выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**Номер рецептуры: **120**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	18,75	18,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,5	42,5	4,25	4,25
ВЕРМИШЕЛЬ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,48
Жиры, г	6,37
Углеводы, г	23,71
Энергетическая ценность, ккал	184,88

В1, мг	0,07
С, мг	0,98
А, мг	0,04
Е, мг	0,04
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,22

Са, мг	205,73
Mg, мг	24,75
Р, мг	155,40
Fe, мг	0,55
К, мг	300,77
І, мкг	17,74
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Норма закладки соли в молочные супы - 6 г на 1000 г супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ПТИЦЕЙ 250/30**Номер рецептуры: **113**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	17,5	17,5	1,75	1,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5	13 шт.	10,87
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	57,14	40	5,71	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,79
Жиры, г	8,81
Углеводы, г	13,58
Энергетическая ценность, ккал	128,44

В1, мг	0,05
С, мг	0,69
А, мг	0,04
Е, мг	2,30
Д, мкг	0,11
В2, мг	0,08

Са, мг	32,12
Mg, мг	13,67
Р, мг	89,60
Fe, мг	1,02
К, мг	125,99
І, мкг	3,98
F, мг	0,05
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные куски птицы. Птицу отваривают, вытаскивают из бульона, бульон процеживают и кладут в него припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Отваренные тушки птицы отделяют от кости и порционируют.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

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

Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**Номер рецептуры: **15**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	88,00
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	36,40	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**Номер рецептуры: **15**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	20,7	20	2,07	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,64	В1, мг	0,01	Са, мг	176,00
Жиры, г	5,90	С, мг	0,14	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,06	Р, мг	100,00
Энергетическая ценность, ккал	72,80	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	17,60
		В2, мг	0,06	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 130/20**Номер рецептуры: **278**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	105,9	103,9	10,59	10,39
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	17,3	17,3	1,73	1,73
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	40,2	33,8	4,02	3,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,7	8,7	0,87	0,87
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ		20		2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,64	В1, мг	0,40	Са, мг	30,97
Жиры, г	16,09	С, мг	1,72	Mg, мг	32,88
Углеводы, г	17,11	А, мг	0,04	Р, мг	181,93
Энергетическая ценность, ккал	333,62	Е, мг	1,77	Fe, мг	2,23
		Д, мкг	0,05	К, мг	419,72
		В2, мг	0,14	І, мкг	9,11
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

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

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

Соус сметанный с томатом

Томатный соус уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106Наименование изделия: **УХА РОСТОВСКАЯ**Номер рецептуры: **106**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	98,92	64,3	9,89	6,43
с 01.03 по 31.07	107,17	64,3	10,72	6,43
с 01.08 по 31.08	80,38	64,3	8,04	6,43
с 01.09 по 31.10	85,73	64,3	8,57	6,43
с 01.11 по 31.12	91,86	64,3	9,19	6,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50	49,5	5	4,95
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	150	75	15	7,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2	1,9	0,2	0,19
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,53	В1, мг	0,16	Са, мг	59,61
Жиры, г	2,81	С, мг	11,98	Mg, мг	67,17
Углеводы, г	13,62	А, мг	0,30	Р, мг	219,66
Энергетическая ценность, ккал	108,34	Е, мг	0,62	Fe, мг	1,81
		Д, мкг	0,04	К, мг	877,43
		В2, мг	0,14	І, мкг	117,51
				F, мг	0,51
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПО СЕЗОНУ ЧЕРЕШНЯ ИЛИ СЛИВА/**Номер рецептуры: **338**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕРЕШНЯ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,08	В1, мг	0,00	Са, мг	39,60
Жиры, г	0,00	С, мг	48,00	Mg, мг	28,80
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	33,60
Энергетическая ценность, ккал	66,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,16
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ПЕРСИК ИЛИ НЕКТАРИН/**Номер рецептуры: **338**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	9,50
Энергетическая ценность, ккал	45,00

В1, мг	0,04
С, мг	10,00
А, мг	0,10
Е, мг	1,50
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,08

Са, мг	20,00
Mg, мг	16,00
Р, мг	34,00
Fe, мг	1,00
К, мг	363,00
І, мкг	2,00
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ* /ЯБЛОКО/**Номер рецептуры: **338**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ* /ЯБЛОКО/**Номер рецептуры: **338**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели плюс, 2017.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,04	Са, мг	19,20
Жиры, г	0,48	С, мг	12,00	Mg, мг	9,60
Углеводы, г	11,76	А, мг	0,01	Р, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	56,40	Е, мг	0,76	Fe, мг	2,64
		Д, мкг	0,00	К, мг	333,60
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,40
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Са, мг	6,90
Mg, мг	9,90
Р, мг	25,20
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05	В1, мг	0,06	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,25	С, мг	0,00	Mg, мг	13,20
Углеводы, г	20,07	А, мг	0,00	Р, мг	33,60
Энергетическая ценность, ккал	94,73	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	51,60
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб промышленного производства нарезают порционно. Кладут на десертные тарелки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,58
Жиры, г	0,37
Углеводы, г	30,11
Энергетическая ценность, ккал	142,09

В1, мг	0,10
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,18
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	13,80
Mg, мг	19,80
Р, мг	50,40
Fe, мг	1,20
К, мг	77,40
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

В1, мг	0,11
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,37
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	16,10
Mg, мг	23,10
Р, мг	58,80
Fe, мг	1,40
К, мг	90,30
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	80	80	8	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,10
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	40,14
Энергетическая ценность, ккал	189,46

В1, мг	0,13
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	1,57
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,04

Са, мг	18,40
Mg, мг	26,40
Р, мг	67,20
Fe, мг	1,60
К, мг	103,20
І, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,68
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	14,82
Энергетическая ценность, ккал	68,97

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

В1, мг	0,07
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,88
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Са, мг	7,20
Mg, мг	7,60
Р, мг	34,80
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **378**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60
Жиры, г	1,21
Углеводы, г	12,42
Энергетическая ценность, ккал	67,30

В1, мг	0,01
С, мг	0,30
А, мг	0,01
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,07

Са, мг	61,88
Mg, мг	10,95
Р, мг	43,42
Fe, мг	0,78
К, мг	98,56
І, мкг	4,50
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **376**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	8,87
Энергетическая ценность, ккал	35,79

В1, мг	0,00
С, мг	0,02
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	9,35
Mg, мг	3,23
Р, мг	2,97
Fe, мг	0,30
К, мг	10,74
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Чай-заварка

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ**Номер рецептуры: **372**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	92,05	81	9,21	8,1
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
САХАРНАЯ ПУДРА	5	5	0,5	0,5
Выход: 105				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,31	В1, мг	0,02	Са, мг	11,84
Жиры, г	0,31	С, мг	3,24	Mg, мг	5,83
Углеводы, г	22,22	А, мг	0,00	Р, мг	8,02
Энергетическая ценность, ккал	94,98	Е, мг	0,51	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	225,48
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,62
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают 80 г яблок горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой (+5 г), или с соусом вишневым №334 или клюквенным №361 (2012) (+30 г), или с вареньем (+20 г).

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2011 года и из справочника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с."

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок и варенья