

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57-9м

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **57-9м**

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

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	159,69	103,8	15,97	10,38
с 01.03 по 31.07	173	103,8	17,3	10,38
с 01.08 по 31.08	129,75	103,8	12,98	10,38
с 01.09 по 31.10	138,4	103,8	13,84	10,38
с 01.11 по 31.12	148,29	103,8	14,83	10,38
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	114,1	85,58	11,41	8,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,43	13,8	1,64	1,38
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,10	В1, мг	0,13	Ca, мг	26,00
Жиры, г	18,70	С, мг	9,53	Mg, мг	45,00
Углеводы, г	17,20	A, мг	27,30	P, мг	231,00
Энергетическая ценность, ккал	318,00	E, мг	0,00	Fe, мг	3,43

Технология приготовления:

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

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

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

Норма гарнира - от 50 до 180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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 соленный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Сыр твердых сортов в нарезке/Масло сливочное (порциями)

Номер 15/14

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или	10,6	10	1,06	1
Масло сливочное (порциями)		9		0,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5% м.л.ж	9	9	0,9	0,9
Выход: 10/9				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,4	С, мг	0	Ca, мг	79,8
Жиры, г	10,3	B1,	0	P, мг	46,5
Углеводы, г	0,1	B2,	0	Mg, мг	3
Энергетическая ценность,	102,6	A, мкг	61,1	Fe, мг	0,1
		D, мкг	0,2	K, мг	10,3
				I, мг	0
				Se, мг	1,4
				F, мг	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Масло сливочное (порциями)

Масло нарезают на кусочки. Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – форма нарезки сохранена;

Вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Сыр твердых сортов в нарезке/Масло сливочное (порциями)**

Номер **15/14**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или	7,4	7	0,74	0,7
Масло сливочное (порциями)		7		0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5% м.л.ж	7	7	0,7	0,7
Выход: 7/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,7	С, мг	0	Ca, мг	56,0
Жиры, г	7,6	B1,	0	P, мг	32,8
Углеводы, г	0,1	B2,	0	Mg, мг	2,1
Энергетическая ценность,	75,3	A, мкг	45,1	Fe, мг	0,1
		D, мкг	0,2	K, мг	7,4
				I, мг	0
				Se, мг	1,0
				F, мг	0,2

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Масло сливочное (порциями)

Масло нарезают на кусочки. Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – форма нарезки сохранена;

Вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Сыр твердых сортов в нарезке/Масло сливочное (порциями)**

Номер **15/14**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или	10,6	10	1,06	1
Масло сливочное (порциями)		7		0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5% м.л.ж	7	7	0,7	0,7
Выход: 10/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,4
Жиры, г	8,9
Углеводы, г	0,1
Энергетическая ценность,	89,3

С, мг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
А, мкг	52,1
Д, мкг	0,2

Са, мг	79,3
Р, мг	45,9
Mg, мг	3
Fe, мг	0,1
К, мг	9,7
І, мг	0
Se, мг	1,4
F, мг	0,2

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

Масло сливочное (порциями)

Масло нарезают на кусочки. Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – форма нарезки сохранена;

Вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Суп кудрявый**

Номер **120**

Наименование сборника **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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	31,3	15	3,13	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,8	2	0,28	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,75 шт.	30	75 шт.	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,9	С, мг	3,0	Са, мг	29,1
Жиры, г	8,7	В1, мг	0	Р, мг	92,6
Углеводы, г	4,6	В2, мг	0,1	Mg, мг	14,3
Энергетическая ценность, кДж	123,9	А, мг	172,2	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

В кипящий мясной бульон закладывают картофель, пассерованные овощи. В конце приготовления тонкой струйкой вводят в готовый суп взбитые яйца. Добавляют рубленую зелень, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - в блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно. Цвет - бульона — прозрачный, ингредиентов — свойственный компонентам, входящим в состав

Консистенция - жидкая, компонентов в составе — достаточно плотная, неразваренная, свойственная.

Вкус, запах - приятные, свойственные компонентам. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Пудинг из творога (запеченный) с джемом фруктовым**

Номер **222**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	92,7	91,2	9,27	9,12
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	12,2	12	1,22	1,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
ДЖЕМ ФРУКТОВЫЙ	50	50	5	5
Выход: 120/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	17,7	С, мг	1,4	Са, мг	157,1
Жиры, г	11,6	В1,	0	Р, мг	221,8
Углеводы, г	61,3	В2,	0,2	Mg, мг	34,4
Энергетическая ценность,	415,2	А, мг	51,4	Fe, мг	1,4

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, разрезают на порционные куски. Подают с джемом фруктовым.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
 Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом, либо молоком сгущенным или йогуртом.
 Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
 Запах: слабовыраженный - творога.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Омлет натуральный с зеленым горошком /Помидор в нарезке**

Номер **54-2о/70**

Наименование сборника **Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,53 шт.	61,6	153 шт.	6,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,5	38,5	3,85	3,85
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	11,9	7,7	1,19	0,77
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Помидор в нарезке		80		8
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	81,6	80	8,16	8
Выход: 100/80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,4	С, мг	21,1	Са, мг	84,8
Жиры, г	9,4	В1,	0	Р, мг	158,9
Углеводы, г	5,6	В2,	0,2	Mg, мг	28,5
Энергетическая ценность,	145,4	А, мг	222,3	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2–3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5–3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180–200 °С 8–10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25–30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла

Помидор в нарезке

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – пористый, слегка зарумянен; консистенция – нежная, пористая поверхность слегка зарумянена, горошек распределен равномерно; вкус и запах соответствуют наименованию блюда



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия	<u>Макаронные изделия отварные с маслом</u>
----------------------------------	--

Номер 203

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Делти плюс, 2012. - 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,3	С, мг	0	Ca, мг	10,5
Жиры, г	5,1	B1, мг	0,1	P, мг	39,7
Углеводы, г	32,2	B2, мг	0	Mg, мг	7
Энергетическая ценность, кДж	194,9	A, мг	18,9	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 С 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: варка

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия

Суп из овощей с фрикадельками мясными

Номер **146**

Наименование сборника

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК
ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-
КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ
МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	170	170	17	17
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	25	22,8	2,5	2,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	4 шт.	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2	2	0,2	0,2
Фрикадельки готовые:	20	20	2	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,0	С, мг	2,1	Ca, мг	15,9
Жиры, г	7,2	B1,	0,1	P, мг	61,0
Углеводы, г	4,6	B2,	0	Mg, мг	10,2
Энергетическая ценность,	98,3	A, мг	98,9	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют, делают на две части. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Одну часть лука бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью и петрушкой, вторую часть (1/5 часть) лука бланшируют отдельно для добавления в мясо. Мясо дефростируют, промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают на куски и пропускают через мясорубку (2–3 раза), добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, соль (1/3 часть) и воду, перемешивают и выбивают, затем разделяют на шарики по 7–10 г, укладывают на смоченную кипяченой водой решетку паровой коробки и готовят на пару 15–20 минут или варят в кастрюле – 15–20 минут. Готовые фрикадельки хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения. В кипящий бульон (или воду) кладут картофель, нарезанный брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1–2 мин до готовности добавляют лавровый лист. При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Соки овощные, фруктовые и ягодные (Виноградный)

Номер 386

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с

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

Белки, г	0,7	С, мг	4	Са, мг	40
Жиры, г	0,3	В1,	0	Р, мг	24
Углеводы, г	29,1	В2,	0	Mg, мг	18
Энергетическая ценность,	120	А, мг	0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 20 С

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Каша вязкая (рисовая)

Номер 303

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	33,3	33,3	3,33	3,33
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	124	124	12,4	12,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,2	С, мг	0	Са, мг	10,0
Жиры, г	3,5	В1,	0	Р, мг	44,9
Углеводы, г	22,5	В2,	0	Mg, мг	15,8
Энергетическая ценность,	130,2	А, мг	13,5	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. Заправляют прокипяченным маслом сливочным непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: вязкая.
Цвет: пшеничной - от желтого до кремового
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания" "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб ржаной

Номер Пром

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2	С, мг	0	Са, мг	10,5
Жиры, г	0,4	В1,	0,1	Р, мг	47,4
Углеводы, г	10	В2,	0	Мg, мг	14,1
Энергетическая ценность,	51,2	А, мг	0	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Компот из смеси сухофруктов**

Номер **54-1хн**

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	22,5	22,5	2,25	2,25
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	17,1	17,1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,4	С, мг	0	Са, мг	52,3
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	3,9
Углеводы, г	17,8	В2, мг	0	Mg, мг	3,6
Энергетическая ценность, кДж	72,6	А, мг	13,5	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5–2 часа; яблоки 20–30 минут; урюк 18–20 минут; изюм 5–10 минут. Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 20 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – компот прозрачный;

Цвет – коричневый;

Вкус – сладкий;

Запах и вкус – характерные для компота из сухофруктов.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В.И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный

Номер Пром

Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3	С, мг	0	Са, мг	8
Жиры, г	0,3	В1,	0	Р, мг	26
Углеводы, г	19,7	В2,	0	Мg, мг	5,6
Энергетическая ценность,	93,8	А, мг	0	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Напиток из плодов шиповника**

Номер **388**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,5	С, мг	117	Са, мг	19,3
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	3,1
Углеводы, г	32,2	В2, мг	0,1	Мg, мг	4,9
Энергетическая ценность, ккал	100,6	А, мг	0,2	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 20 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

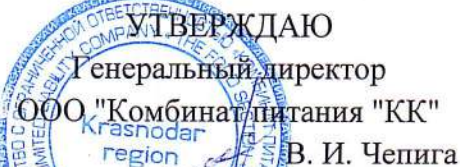
Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия	Биточек из курицы
----------------------------------	--------------------------

Номер 54-23м

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	155,3	74,7	15,53	7,47
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,2	17,2	1,72	1,72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	12,4	12,4	1,24	1,24
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11,1	11,1	1,11	1,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,3	11,3	1,13	1,13
Масса полуфабриката:	117,4	117,4	11,74	11,74
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	14,5	С, мг	0,6	Са, мг	38,0
Жиры, г	15,2	В1,	0,1	Р, мг	142,2
Углеводы, г	14,0	В2,	0,1	Mg, мг	27,0
Энергетическая ценность,	252,8	А, мг	34,6	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки круглоприплюснутой формы шириной 2–2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 °С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;

Консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков,

Вкус и запах куриного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Суп с крупой и мясными фрикадельками

Номер 156

Наименование сборника СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	12	12	1,2	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Фрикадельки мясные		28		2,8
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	35,1	31,9	3,51	3,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,2	6 шт.	4,783
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,8	С, мг	0,6	Са, мг	19,7
Жиры, г	9,9	В1,	0,1	Р, мг	85,3
Углеводы, г	10,1	В2,	0	Mg, мг	12,4
Энергетическая ценность,	152,2	А, мг	99,4	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10)–15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки мясные

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: овощи и крупа – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: бульона – прозрачный, золотистый,

Вкус: супа – умеренно соленый, овощей, фрикаделек – мясной, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей и крупы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Картофельное пюре**

Номер **54-11г**

Наименование сборника **Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	232,62	151,2	23,26	15,12
с 01.03 по 31.07	252	151,2	25,2	15,12
с 01.08 по 31.08	189	151,2	18,9	15,12
с 01.09 по 31.10	201,6	151,2	20,16	15,12
с 01.11 по 31.12	216	151,2	21,6	15,12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,8	28,8	2,88	2,88
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,8	С, мг	12,2	Ca, мг	47,3
Жиры, г	6,4	B1,	0,1	P, мг	101,2
Углеводы, г	23,8	B2,	0,1	Mg, мг	33,9
Энергетическая ценность,	167,4	A, мг	28,6	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие – целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2–3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5–6 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: варка

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – однородная масса без комочков непротертого картофеля;
Консистенция – густая, пышная;
Вкус и запах соответствуют наименованию блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Ягоды (Черешня)

Номер

Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,1	С, мг	15	Са, мг	33
Жиры, г	0,4	В1,	0	Р, мг	28
Углеводы, г	10,6	В2,	0	Mg, мг	24
Энергетическая ценность,	50,4	А, мг	23	Fe, мг	1,8

Технология приготовления:

Черешню моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые ягод
 Консистенция: соответствует виду ягод
 Цвет — соответствует виду ягод.
 Вкус: соответствует виду ягод
 Запах: соответствует виду ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Компот из яблок с лимоном**

Номер **54-34хн**

Наименование сборника **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	50,9	45	5,09	4,5
ЛИМОН	7,2	6,3	0,72	0,63
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0,63	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,3	С, мг	2,8	Са, мг	15,9
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	5,6
Углеводы, г	9,9	В2, мг	0	Mg, мг	5,9
Энергетическая ценность, кДж	41,5	А, мг	1,5	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Подготовленные яблоки и цедру заливают горячей водой, варят 10–15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают лимон, доводят до кипения и варят 2–3 минуты. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 20 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус — кисло-сладкий с ароматом яблок и лимона;

Цвет — светло-желтый.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В.И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Картофель отварной с зеленью

Номер **348**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	279,69	181,8	27,97	18,18
с 01.03 по 31.07	303	181,8	30,3	18,18
с 01.08 по 31.08	227,25	181,8	22,73	18,18
с 01.09 по 31.10	242,4	181,8	24,24	18,18
с 01.11 по 31.12	259,71	181,8	25,97	18,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,4	1,8	0,24	0,18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,7	С, мг	15,2	Са, мг	26,8
Жиры, г	5,3	В1,	0,2	Р, мг	95,6
Углеводы, г	27,1	В2,	0,1	Mg, мг	37,8
Энергетическая ценность,	170,0	А, мг	30,8	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовленный, нарезанный на части картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут, до готовности. Воду сливают.

Масло сливочное доводят до кипения. Подготовленную зелень мелко измельчают.

Картофель отварной заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают зеленью, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: запекание.

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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный

Номер Пром

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,8	С, мг	0	Са, мг	10
Жиры, г	0,4	В1,	0,1	Р, мг	32,5
Углеводы, г	24,6	В2,	0	Mg, мг	7
Энергетическая ценность,	117,2	А, мг	0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Шницель рыбный натуральный рубленый**

Номер **259**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	165,3	76,8	16,53	7,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,6	15,6	1,86	1,56
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	1,2	0,9	0,12	0,09
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката:	112,5	112,5	11,25	11,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	12,5	С, мг	1,2	Са, мг	50,2
Жиры, г	7,6	В1,	0,2	Р, мг	193,1
Углеводы, г	7,2	В2,	0,1	Mg, мг	49,9
Энергетическая ценность,	150,8	А, мг	15,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым. В полученную массу добавляют соль, яйца, молоко или воду, измельченную зелень петрушки, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, смазанную маслом растительным, запекают с двух сторон в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 170-180 °С в течении 12-15 минут до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.
 Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, запеченную поверхность, без трещин.
 Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.
 Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.
 Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.
 Запах: приятный, рыбы и соуса



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Картофель отварной с луком**

Номер **126**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	248,03	161,22	24,8	16,12
с 01.03 по 31.07	268,7	161,22	26,87	16,12
с 01.08 по 31.08	201,53	161,22	20,15	16,12
с 01.09 по 31.10	214,96	161,22	21,5	16,12
с 01.11 по 31.12	230,31	161,22	23,03	16,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,83	7,83	0,78	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	56,02	46,96	5,6	4,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,7	2	0,27	0,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,8	С, мг	15,6	Са, мг	31,9
Жиры, г	7,6	В1,	0,1	Р, мг	106,9
Углеводы, г	27,5	В2,	0,1	Mg, мг	39,3
Энергетическая ценность,	193,0	А, мг	11,9	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Картофель варят Лук мелко нарезают, слегка пассеруют или припускают. При отпуске на картофель кладут подготовленный лук и посыпают зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: варка

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром. Лук мелко нарезан.
Консистенция: картофеля - рыхлая или умеренно плотная, лука - мягкая.
Цвет: картофеля - от белого до светло-кремового, лука - золотистый.
Вкус: свежесваренного картофеля с луком, умеренно соленый.
Запах: свежесваренного картофеля и лука.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Коминат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Котлеты «Московские»**

Номер **303**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части),	72,2	65,7	7,22	6,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,4	5,4	0,64	0,54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	13,0	С, мг	0,3	Са, мг	36,1
Жиры, г	14,0	В1,	0	Р, мг	139,4
Углеводы, г	10,0	В2,	0,1	Mg, мг	22,0
Энергетическая ценность,	212,1	А, мг	3	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым, с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях и выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделие круглой или яйцевидной приплюснутой формы, без трещин;

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная;

Цвет – белый с сероватым оттенком; вкус и запах – мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Щи зеленые со сметаной и мясом

Номер **159**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	19,8	18	1,98	1,8
ЩАВЕЛЬ	77,3	58,8	7,73	5,88
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	50,62	32,9	5,06	3,29
с 01.03 по 31.07	54,83	32,9	5,48	3,29
с 01.08 по 31.08	41,13	32,9	4,11	3,29
с 01.09 по 31.10	43,87	32,9	4,39	3,29
с 01.11 по 31.12	47	32,9	4,7	3,29
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,9	1,18	0,99
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	188	188	18,8	18,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,5	С, мг	28,6	Са, мг	52,3
Жиры, г	6,9	В1,	0,2	Р, мг	116,9
Углеводы, г	8,8	В2,	0,1	Mg, мг	65,7
Энергетическая ценность,	116,3	А, мг	190,3	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой и лук репчатый мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Щавель припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением лимонной кислоты в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности, затем добавляют припущенный лук репчатый и морковь, щавель, соль. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Сметану доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (Груша)**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,4	С, мг	5	Са, мг	19
Жиры, г	0,3	В1,	0	Р, мг	16
Углеводы, г	10,3	В2,	0	Mg, мг	12
Энергетическая ценность,	45,5	А, мг	2	Fe, мг	2,3

Технология приготовления:

Груши моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет – соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду плодов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия

Суфле творожное запеченное/Соус вишневый

Номер

242/378

Наименование сборника

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК
ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-
КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ
МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	92,5	91	9,25	9,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,1	9,1	0,91	0,91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,32 шт.	13	32 шт.	1,3
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
Масса полуфабриката:	146,9	146,9	14,69	14,69
Соус вишневый		30		3
ВИШНЯ	12,4	12,4	1,24	1,24
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,2	6,2	0,62	0,62
Выход: 130/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	18,6	С, мг	2,2	Са, мг	172,9
Жиры, г	10,9	В1,	0	Р, мг	227,6
Углеводы, г	29,3	В2,	0,2	Mg, мг	27,4
Энергетическая ценность,	290,1	А, мг	58,0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Подготовленное яйцо разделяют на белок и желток. В протертый творог добавляют желток, муку пшеничную, сахар, соль, молоко, перемешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы), сверху сбрызгивают оставшимся маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 220-280 С в течение 25-30 минут. Подают с соусом вишневым

Соус вишневый

Из вишен удаляют косточки, а мякоть протирают, засыпают сахаром, кипятят 1-2 мин. Готовый соус охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С

Способ термической обработки: запекание

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В.И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Щи зеленые со сметаной и мясом

Номер 159

Наименование сборника СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	15,8	14,4	1,58	1,44
ЩАВЕЛЬ	61,8	47	6,18	4,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	40,46	26,3	4,05	2,63
с 01.03 по 31.07	43,83	26,3	4,38	2,63
с 01.08 по 31.08	32,88	26,3	3,29	2,63
с 01.09 по 31.10	35,07	26,3	3,51	2,63
с 01.11 по 31.12	37,57	26,3	3,76	2,63
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,4	7,9	0,94	0,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	150,4	150,4	15,04	15,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,5	С, мг	22,8	Ca, мг	41,9
Жиры, г	5,4	B1,	0,2	P, мг	93,6
Углеводы, г	7,1	B2,	0	Mg, мг	52,6
Энергетическая ценность,	93,0	A, мг	152,2	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой и лук репчатый мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Щавель припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением лимонной кислоты в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности, затем добавляют припущенный лук репчатый и морковь, щавель, соль. Варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Сметану доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Суп овощной с курицей

Номер 145

Наименование сборника СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16,6	8	1,66	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
ФАСОЛЬ	12	12	1,2	1,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	45,54	29,6	4,55	2,96
с 01.03 по 31.07	49,33	29,6	4,93	2,96
с 01.08 по 31.08	37	29,6	3,7	2,96
с 01.09 по 31.10	39,47	29,6	3,95	2,96
с 01.11 по 31.12	42,29	29,6	4,23	2,96
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	2,4	2	0,24	0,2
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ СЛАДКИЙ	10,7	8	1,07	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,6	С, мг	9,5	Ca, мг	32,8
Жиры, г	3,0	B1,	0	P, мг	83,1
Углеводы, г	10,8	B2,	0	Mg, мг	23,7
Энергетическая ценность,	88,5	A, мг	113,4	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Подготовленную фасоль закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, отваривают до полуготовности, воду сливают. Подготовленное мясо птицы нарезают на куски массой по 15-20 г, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Подготовленные овощи нарезают: перец сладкий, картофель, морковь и лук репчатый кубиком. Морковь, перец, лук репчатый и томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 15-20 минут. В кипящий бульон и/или воду с мясом закладывают подготовленную фасоль, припущенные овощи, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют соль.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция крупы и картофеля мягкая,
Цвет супа светло-желтый,
Вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА). №

Наименование кулинарного изделия	<u>Гуляш</u>
----------------------------------	--------------

Номер	260
-------	-----

Наименование сборника	<u>Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с</u>
-----------------------	---

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части),	86,9	79	8,69	7,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса мясной части готового блюда:	50	50	5	5
Масса соуса в готовом блюде:	50	50	5	5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	14,4	С, мг	1,2	Са, мг	12,6
Жиры, г	15,5	В1, мг	0	Р, мг	140,9
Углеводы, г	4,7	В2, мг	0,1	Мg, мг	19,9
Энергетическая ценность, кДж	209,3	А, мг	9,6	Fe, мг	2,1

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.
Способ термической обработки: тушение.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки;
Консистенция – мягкая;
Вкус – свойственный тушеному мясу с луком и томатом;
Запах вареного мяса и овощей.


УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания "КК"
 В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Компот из яблок с лимоном**

Номер **54-34хн**

Наименование сборника **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	56,5	50	5,65	5
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,3	С, мг	3,1	Са, мг	17,7
Жиры, г	0,2	В1,	0	Р, мг	6,1
Углеводы, г	11,1	В2,	0	Mg, мг	6,4
Энергетическая ценность,	46,2	А, мг	1,6	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Подготовленные яблоки и цедру заливают горячей водой, варят 10–15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают лимон, доводят до кипения и варят 2–3 минуты. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 20 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус — кисло-сладкий с ароматом яблок и лимона;

Цвет — светло-желтый.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (Нектарин)**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,9	С, мг	10	Са, мг	28
Жиры, г	0,1	В1,	0	Р, мг	26
Углеводы, г	9,5	В2,	0,1	Mg, мг	8
Энергетическая ценность,	45	А, мг	267	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Нектарин моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Борщ зеленый с мясом и сметаной**

Номер **117**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЩАВЕЛЬ	65,8	50	6,58	5
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	19,78	18	1,98	1,8
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	175	175	17,5	17,5
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,03	0,03	0,003	0,003
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,1	С, мг	27,1	Ca, мг	56,2
Жиры, г	9,9	B1,	0,2	P, мг	123,4
Углеводы, г	14,3	B2,	0,1	Mg, мг	65,0
Энергетическая ценность,	165,7	A, мг	124,5	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками. Подготовленный щавель припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) до готовности. Измельченные лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, щавель, свеклу тушеную и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, прокипяченную сметану

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму на резки (свекла, морковь, лук соломкой).

Консистенция: свекла и овощи мягкие,

Цвет: малиново-красный,

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Икра из кабачков

Номер 25

Наименование сборника СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАБАЧКИ	119,2	89,4	11,92	8,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,2	10,2	1,22	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,6	С, мг	6,0	Са, мг	15,8
Жиры, г	2,9	В1, мг	0	Р, мг	15,7
Углеводы, г	4,7	В2, мг	0	Mg, мг	8,9
Энергетическая ценность, кДж	47,4	А, мг	5,3	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Подготовленные кабачки нарезают кубиком. Измельченные кабачки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут. Лук репчатый нарезают кубиком, слегка пассеруют на растительном масле, затем припускают вместе с томатной пастой в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Припущенные овощи соединяют, добавляют соль и припускают в течении 5-10 минут, в конце варки добавляют мелконарезанную зелень, охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С

Способ термической обработки: тушение.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция густая, однородная.

Цвет оранжевый.

Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания "КК"
 В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Каша жидкая молочная (манка)**

Номер **182**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	23,4	23,4	2,34	2,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,5	67,5	6,75	6,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,7	С, мг	0,5	Са, мг	103,8
Жиры, г	5,1	В1,	0	Р, мг	89,1
Углеводы, г	24,0	В2,	0,1	Mg, мг	15,4
Энергетическая ценность,	160,0	А, мг	24,1	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
 Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 Цвет: свойственный виду каши.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный

Номер Пром

Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,6	С, мг	0	Са, мг	12
Жиры, г	0,5	В1, мг	0,1	Р, мг	39
Углеводы, г	29,5	В2, мг	0	Mg, мг	8,4
Энергетическая ценность, ккал	140,6	А, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Котлета из курицы**

Номер **294**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	149,1	71,6	14,91	7,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16,5	16,5	1,65	1,65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11,9	11,9	1,19	1,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10,6	10,6	1,06	1,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,9	10,9	1,09	1,09
Масса полуфабриката:	106,7	106,7	10,67	10,67
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	13,8	С, мг	0,6	Са, мг	36,5
Жиры, г	14,6	В1,	0,1	Р, мг	136,2
Углеводы, г	13,4	В2,	0,1	Mg, мг	25,9
Энергетическая ценность,	242,4	А, мг	33,1	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5–2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 °С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С.
Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;
Консистенция – пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;
Вкус и запах куриного мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер **54-53**

Наименование сборника **Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	29,4	28,8	2,94	2,88
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	21,4	21	2,14	2,1
ЛУК ЗЕЛЕНый	9	7,2	0,9	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,6	С, мг	10,3	Са, мг	15,7
Жиры, г	3,1	В1,	0	Р, мг	18,1
Углеводы, г	1,8	В2,	0	Mg, мг	9,8
Энергетическая ценность,	37,6	А, мг	54,8	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Лук перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают, промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.
Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук шинкованный;
Консистенция – упругая, сочная;
Цвет – помидоры красные или розовые, огурцы белые с зеленой каемкой;
Вкус и запах – свойственные овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Пудинг из творога (запеченный) с джемом фруктовым**

Номер **222**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	92,6	91,2	9,26	9,12
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	12,2	12	1,22	1,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
ДЖЕМ ФРУКТОВЫЙ	40	40	4	4
Выход: 120/40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	17,6	С, мг	1,2	Са, мг	155,9
Жиры, г	11,6	В1,	0	Р, мг	220,0
Углеводы, г	54,1	В2,	0,2	Mg, мг	33,5
Энергетическая ценность,	387,6	А, мг	51,4	Fe, мг	1,4

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. Подают с джемом фруктовым.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом, либо молоком сгущенным или йогуртом.
Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Суп молочный с крупой (гречка)**

Номер **121**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,1	С, мг	0,5	Са, мг	114,0
Жиры, г	3,5	В1,	0	Р, мг	109,9
Углеводы, г	12,4	В2,	0,1	Mg, мг	34,3
Энергетическая ценность,	98,5	А, мг	17,6	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Гречневую крупу, варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Заправляют прокипяченным маслом сливочным непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 С.

Способ термической обработки: варка.

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, слабосоленный, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока; выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Какао с молоком

Номер 303

Наименование сборника Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство "профикс" Санкт-Петербург 2010 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	117	117	11,7	11,7
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63	63	6,3	6,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,6	С, мг	0,6	Са, мг	128,6
Жиры, г	2,8	В1,	0	Р, мг	101,9
Углеводы, г	13,5	В2,	0,1	Mg, мг	21,6
Энергетическая ценность,	93,2	А, мг	15,4	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус и запах – свойственные какао с сахаром

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Каша жидкая молочная (рисовая)**

Номер **182**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	26	26	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,4	С, мг	0,5	Са, мг	112,6
Жиры, г	5,6	В1,	0	Р, мг	113,6
Углеводы, г	27,5	В2,	0,1	Mg, мг	24,3
Энергетическая ценность,	177,8	А, мг	26,7	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

Цвет: свойственный виду каши.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Помидор в нарезке**

Номер **70**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	61,2	60	6,12	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,7	С, мг	15	Са, мг	8,4
Жиры, г	0,1	В1, мг	0	Р, мг	15,6
Углеводы, г	2,3	В2, мг	0	Мg, мг	12
Энергетическая ценность, кДж	12,8	А, мг	79,8	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – помидоры нарезаны дольками или кружочками;

Цвет – красный;

Вкус и запах – свойственные помидорам.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный

Номер Пром

Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,3	С, мг	0	Са, мг	6
Жиры, г	0,2	В1,	0	Р, мг	19,5
Углеводы, г	14,8	В2,	0	Mg, мг	4,2
Энергетическая ценность,	70,3	А, мг	0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
Консистенция: хлеба- мягкая,
Цвет: соответствует виду хлеба
Вкус: соответствует виду хлеба
Запах: свежего хлеба



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Сердце в соусе**

Номер **262/330**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ	131,9	112,1	13,19	11,21
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,6	2,7	0,36	0,27
с 01.09 по 31.12	3,38	2,7	0,34	0,27
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,2	2,7	0,32	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
Масса готового сердца:	67,5	67,5	6,75	6,75
ЧЕСНОК	0,9	0,7	0,09	0,07
Соус сметанный		22,5		2,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,4	18,4	1,84	1,84
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	17,1	С, мг	2,1	Ca, мг	15,2
Жиры, г	10,3	B1,	0,3	P, мг	212,7
Углеводы, г	3,9	B2,	0,7	Mg, мг	24,7
Энергетическая ценность,	176,9	A, мг	49,7	Fe, мг	4,7

Технология приготовления:

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и тушат. Заливают соусом сметанным, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Соус сметанный

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С.

Способ термической обработки: тушение.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-серый.

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.

Запах: тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В.И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (Яблоко)**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,4	С, мг	10	Са, мг	16
Жиры, г	0,4	В1,	0	Р, мг	11
Углеводы, г	9,8	В2,	0	Mg, мг	9
Энергетическая ценность,	44,4	А, мг	5	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Борщ зеленый с мясом и сметаной**

Номер **117**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЩАВЕЛЬ	52,6	40	5,26	4
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	15,8	14,4	1,58	1,44
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	140	140	14	14
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0,002	0,002
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,0	С, мг	21,8	Са, мг	44,6
Жиры, г	7,8	В1,	0,2	Р, мг	98,9
Углеводы, г	11,3	В2,	0	Mg, мг	51,9
Энергетическая ценность,	132,5	А, мг	99,6	Fe, мг	1,7

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками. Подготовленный щавель припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) до готовности. Измельченные лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного.

Лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до

окончания тушения. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, щавель, свеклу тушеную и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют соль, сахар, прокипяченную сметану

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму на резки (свекла, морковь, лук соломкой).

Консистенция: свекла и овощи мягкие,

Цвет: малиново-красный,

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Кофейный напиток с молоком**

Номер **300**

Наименование сборника **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание второе, переработанное и дополненное) - Уфа: 2013. - 351с. ООО фирма «Партнер»**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	117	117	11,7	11,7
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63	63	6,3	6,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,8	С, мг	0,6	Са, мг	129,6
Жиры, г	3,0	В1, мг	0	Р, мг	107,0
Углеводы, г	13,6	В2, мг	0,1	Mg, мг	24,9
Энергетическая ценность, кДж	95,4	А, мг	15,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус и запах – свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Мясо тушеное**

Номер **256**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	73,19	66,6	7,32	6,66
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Масса тушеного мяса:	45	45	4,5	4,5
Масса соуса в готовом блюде:	45	45	4,5	4,5
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	9,9	С, мг	0,9	Са, мг	5,0
Жиры, г	20,3	В1,	0,3	Р, мг	126,5
Углеводы, г	3,8	В2,	0,1	Mg, мг	6,2
Энергетическая ценность,	236,0	А, мг	50,8	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Куски мяса тушат с добавлением воды, пасерованных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куса на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: тушение.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму,

Консистенция: мяса - мягкая, овощей не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный

Номер Пром

Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,5	С, мг	0	Са, мг	4
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	13
Углеводы, г	9,8	В2, мг	0	Мg, мг	2,8
Энергетическая ценность, кДж	46,9	А, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Консистенция: вязкая.
Цвет: пшеничной - от желтого до кремового
Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.
Запах: каши для данного вида крупы с маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Огурец в нарезке

Номер 70

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	61,2	60	6,12	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,5	С, мг	6	Са, мг	13,8
Жиры, г	0,1	В1,	0	Р, мг	25,2
Углеводы, г	1,5	В2,	0	Mg, мг	8,4
Энергетическая ценность,	8,5	А, мг	6	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 14 С.

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – огурцы нарезаны кружочками или дольками;

Вкус и запах – свойственные огурцам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Каша жидкая молочная (кукурузная)

Номер **182**

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА КУКУРУЗНАЯ	26	26	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,7	С, мг	0,5	Са, мг	115,4
Жиры, г	5,7	В1,	0	Р, мг	104,4
Углеводы, г	26,8	В2,	0,1	Mg, мг	19,8
Энергетическая ценность,	176,7	А, мг	31,8	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

Цвет: свойственный виду каши.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (Персик)**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,9	С, мг	10	Са, мг	28
Жиры, г	0,1	В1,	0	Р, мг	26
Углеводы, г	9,5	В2,	0,1	Mg, мг	8
Энергетическая ценность,	45	А, мг	267	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Персик моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.
 Консистенция: соответствует виду плодов.
 Цвет – соответствует виду плодов.
 Вкус: соответствует виду плодов.
 Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб пшеничный
 Номер Пром
 Наименование сборника

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,7	С, мг	0	Са, мг	7
Жиры, г	0,3	В1,	0	Р, мг	22,8
Углеводы, г	17,2	В2,	0	Mg, мг	4,9
Энергетическая ценность,	82	А, мг	0	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,
 Консистенция: хлеба- мягкая,
 Цвет: соответствует виду хлеба
 Вкус: соответствует виду хлеба
 Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Овощное рагу с кабачками**

Номер **182**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24,2	20,3	2,42	2,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	12,1	12,1	1,21	1,21
КАБАЧКИ	163,2	122,4	16,32	12,24
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	99,69	64,8	9,97	6,48
с 01.03 по 31.07	108	64,8	10,8	6,48
с 01.08 по 31.08	81	64,8	8,1	6,48
с 01.09 по 31.10	86,4	64,8	8,64	6,48
с 01.11 по 31.12	92,57	64,8	9,26	6,48
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	36,7	36	3,67	3,6
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	9,7	7,2	0,97	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,0	С, мг	25,2	Са, мг	50,4
Жиры, г	8,5	В1,	0,1	Р, мг	74,2
Углеводы, г	18,2	В2,	0	Mg, мг	36,7
Энергетическая ценность,	160,4	А, мг	117,9	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовленные картофель, кабачки, помидоры нарезают крупным кубиком. Подготовленный лук репчатый мелко нарезают, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, смешивают с нарезанными овощами, солью и тушат при слабом кипении до готовности в течение 30-35 минут. Свежую мелко нарезанную зелень закладывают в блюдо перед подачей.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: тушение.

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.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия

Вареники ленивые с молоком сгущенным

Номер

217

Наименование сборника

**Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на
продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –
М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	100	98,4	10	9,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,8	13,8	1,38	1,38
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	18 шт.	0,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 5,0% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 120/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	20,9	С, мг	0,3	Са, мг	234,7
Жиры, г	10,0	В1,	0	Р, мг	270,7
Углеводы, г	32,1	В2,	0,2	Mg, мг	31,5
Энергетическая ценность,	311,2	А, мг	45,7	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Подают с молоком сгущенным

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.
Консистенция: однородная, мягкая.
Цвет: белый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.
Запах: слабовыраженный запах творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Суп-лапша домашняя

Номер 113

Наименование сборника Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лапша домашняя		16		1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ НА ПОДПЫЛ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ИЛИ БУЛЬОН	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,2	1,6	0,22	0,16
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16,6	8	1,66	0,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,6	С, мг	1,0	Са, мг	21,7
Жиры, г	5,4	В1,	0	Р, мг	35,0
Углеводы, г	10,2	В2,	0	Mg, мг	7,8
Энергетическая ценность,	103,8	А, мг	16,9	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут слегка пассерованный или припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые обработанные яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 3-5 мм 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: не менее 75 °С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

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

Цвет: бульона - золотистый,

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (Слива)**

Номер **338**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,8	С, мг	10	Са, мг	20
Жиры, г	0,3	В1, мг	0,1	Р, мг	20
Углеводы, г	9,6	В2, мг	0	Мg, мг	9
Энергетическая ценность, кДж	49	А, мг	0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Сливу моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.
Консистенция: соответствует виду плодов.
Цвет – соответствует виду плодов.
Вкус: соответствует виду плодов.
Запах: соответствует виду плодов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Рыба запеченная**

Номер **245**

Наименование сборника **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	145,48	106,2	14,55	10,62
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,4	5,4	0,54	0,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	16,5	С, мг	0,4	Са, мг	25,9
Жиры, г	3,8	В1,	0,1	Р, мг	198,3
Углеводы, г	3,4	В2,	0,1	Mg, мг	28,6
Энергетическая ценность,	113,9	А, мг	6,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С с двух сторон в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 10-12 минут, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: рыба имеет румяную корочку

Консистенция: сочная,

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

Вкус: запеченной рыбной, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Чай с сахаром**

Номер **376**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Чай-заварка		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,2	С, мг	0	Са, мг	15,9
Жиры, г	0	В1,	0	Р, мг	7,2
Углеводы, г	6,5	В2,	0	Mg, мг	6,3
Энергетическая ценность,	26,5	А, мг	0,3	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5–10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар.
Чай разливают по стаканам.

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: не менее 75 °С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус и запах – свойственные чаю с сахаром.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб ржаной

Номер Пром

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,3	С, мг	0	Са, мг	7
Жиры, г	0,2	В1,	0	Р, мг	31,6
Углеводы, г	6,7	В2,	0	Mg, мг	9,4
Энергетическая ценность,	34,2	А, мг	0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Хлеб ржаной

Номер Пром

Наименование сборника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,7	С, мг	0	Са, мг	8,8
Жиры, г	0,3	В1,	0	Р, мг	39,5
Углеводы, г	8,4	В2,	0	Mg, мг	11,8
Энергетическая ценность,	42,7	А, мг	0	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Компот из смеси сухофруктов**

Номер **54-1хн**

Наименование сборника **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,5	С, мг	0	Са, мг	58,1
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	4,3
Углеводы, г	19,8	В2, мг	0	Мg, мг	4,0
Энергетическая ценность, кДж	80,7	А, мг	15	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5–2 часа; яблоки 20–30 минут; урюк 18–20 минут; изюм 5–10 минут. Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 20 С.

Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – компот прозрачный;

Цвет – коричневый;

Вкус – сладкий;

Запах и вкус – характерные для компота из сухофруктов.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания "КК"
В. И. Чепига

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия

Соки овощные, фруктовые и ягодные (Персиковый)

Номер

386

Наименование сборника

Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на
продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –
М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,6	С, мг	12	Са, мг	10
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	30
Углеводы, г	33	В2, мг	0,1	Мg, мг	24
Энергетическая ценность, кДж	136	А, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 20 С

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Каша жидкая молочная (манка)**

Номер **182**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	26	26	2,6	2,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	7,5	7,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	5,2	С, мг	0,5	Са, мг	115,4
Жиры, г	5,6	В1,	0	Р, мг	98,9
Углеводы, г	26,7	В2,	0,1	Mg, мг	17,1
Энергетическая ценность,	177,8	А, мг	26,7	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 °С
 Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 Цвет: свойственный виду каши.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия Уха ростовская

Номер 151

Наименование сборника СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ МОСКВА 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	86,2	40	8,62	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	73,85	48	7,39	4,8
с 01.03 по 31.07	80	48	8	4,8
с 01.08 по 31.08	60	48	6	4,8
с 01.09 по 31.10	64	48	6,4	4,8
с 01.11 по 31.12	68,57	48	6,86	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	20,4	20	2,04	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	7,2	С, мг	9,3	Са, мг	32,0
Жиры, г	4,0	В1,	0	Р, мг	118,2
Углеводы, г	8,7	В2,	0	Mg, мг	35,4
Энергетическая ценность,	100,0	А, мг	29,9	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры свежие кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, помидоры свежие и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 1-2 минуты до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 75 С.
Способ термической обработки: варка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет: светло-желтый; жир на поверхности желтый.
Вкус: хорошо выраженные, свойственные рыбе.
Запах: хорошо выраженные, свойственные рыбе.
Консистенция: овощи мягкие, рыба нежная, сочная.. Внешний вид: рыба и овощи сохранили форму нарезки



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Котлеты (особые)**

Номер **269**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 544 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	73,19	66,6	7,32	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	2,16	2,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	11,6	С, мг	0,1	Са, мг	32,0
Жиры, г	17,0	В1, мг	0,4	Р, мг	156,0
Углеводы, г	16,0	В2, мг	0,1	Mg, мг	15,9
Энергетическая ценность, кДж	264,2	А, мг	2,9	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

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

Котлеты, можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто).

Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 65 С.

Способ термической обработки: запекание.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;

Консистенция – пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;

Вкус и запах мяса.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-8м

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **54-8м**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	71,25	63	7,13	6,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35,36	29,7	3,54	2,97
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11,7	11,7	1,17	1,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,30	В1, мг	0,06	Са, мг	16,50
Жиры, г	10,65	С, мг	1,19	Mg, мг	16,50
Углеводы, г	7,50	А, мг	7,29	Р, мг	126,00
Энергетическая ценность, ккал	175,65	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,80

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.

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

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления..

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