****

****

****

**УТВЕРЖДЕНО:**

**Приказ №5 от 04.03. 2025 года**

**Директор МКОУ «Глебовская**

**средняя общеобразовательная школа имени Артёма»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г.В.Обухова/**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

2025

**Содержание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование кулинарного изделия  (блюда). | Рецептура № | Технологическая карта № |
| 1 | Каша пшённая молочная жидкая. | 182 | 1 |
| 2 | Сыр Российский. | 15 | 2 |
| 3 | Чай с лимоном. | 377 | 3 |
| 4 | Рассольник ленинградский. | 96 | 4 |
| 5 | Плов | 265 | 5 |
| 6 | Кисель из яблок. | 352 | 6 |
| 7 | Каша жидкая молочная из гречневой крупы. | 183 | 7 |
| 8 | Какао с молоком | 382 | 8 |
| 9 | Суп картофельный с бобовыми | 102 | 9 |
| 10 | Картофельное пюре. | 312 | 10 |
| 11 | Котлета | 268 | 11 |
| 12 | Салат из белокачанной капусты. | 45 | 12 |
| 13 | Чай с сахаром. | 376 | 13 |
| 14 | Оладьи | 401 | 14 |
| 15 | Суп картофельный с мясными фрикадельками. | 104 | 15 |
| 16 | Макароные изделия отварные | 309 | 16 |
| 17 | Гуляш | 260 | 17 |
| 18 | Каша жидкая молочная из манной крупы | 181 | 18 |
| 19 | Масло сливочное | 14 | 19 |
| 20 | Борщ с капустой и картофелем. | 82 | 20 |
| 21 | Рис отварной | 304 | 21 |
| 22 | Тефтели | 279 | 22 |
| 23 | Компот из смеси сухофруктов. | 349 | 23 |
| 24 | Суп молочный с макаронными изделиями | 120 | 24 |
| 25 | Рыба, тушенная в томате с овощами. | 229 | 25 |
| 26 | Салат из свеклы отварной | 52 | 26 |
| 27 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 103 | 27 |
| 28 | Капуста тушеная | 321 | 28 |
| 29 | Фрикадельки в соусе | 280 | 29 |
| 30 | Каша рассыпчатая (гречневая). | 171 | 30 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Каша пшённая молочная жидкая.**

Номер рецептуры: **182**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшенная | 40 | 40 | 4000 | 4000 |
| Молоко | 100 | 100 | 10000 | 10000 |
| Вода | 70 | 70 | 7000 | 7000 |
| Сахар | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Масса каши | - | 200 | - | 20000 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Сахар | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| **Выход:** с маслом и сахаром |  | **220** |  | **22000** |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду добовляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зёрна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

*Цвет:* соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 6,0 | 10,9 | 52,9 | 334 | 0,96 | 130,9 | 36,5 | 54,8 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Сыр Российский.**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сыр российский | 32 | 30 | 3200 | 3000 |
| Выход: |  | 30 |  | 3000 |

**Технология приготовления:**

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

**Требования к качеству**:

*Внешний вид:* ломтики прямоугольной формы или треугольной.

*Консистенция:* мягкая, не крошащаяся.

*Цвет:* соответствует виду сыра.

*Вкус:* соответствует виду сыра.

*Запах:* соответствует виду сыра.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 0,3 | 0,3 | 7,35 | 208,24 | 7,5 | 12 | 6,75 | 1,65 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Чай с лимоном.**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка | 50 | 50 | 5000 | 5000 |
| Сахар | 15 | 15 | 1500 | 1500 |
| Лимон свежий | 8 | 7 | 800 | 700 |
| Вода | 150 | 150 | 15000 | 15000 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **20000** |

**Технология приготовления:**

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском**.**

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимону.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 0,5 | - | 9,9 | 41,6 | 2,13 | 15,3 | 12,3 | 2,1 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Рассольник ленинградский.**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 100 | 75 | 10000 | 7500 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Морковь | 12,5 | 12,5 | 1250 | 1250 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 600 | 500 |
| Огурецы соленые | 16,75 | 15 | 1675 | 1500 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Бульон или вода | 187,5 | 187,5 | 18750 | 18750 |
| Выход: |  | 250 |  | 25000 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. Вводят слегка пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5 мин до окончания варки добавляют соль.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель-брусочками, коренья-соломкой.

*Консистенция:* овощей-сочная, огурцов-слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

*Цвет:* бульона-жёлтый, жир на поверхности-жёлтый, цвет овощей- натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, овощей.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 2,2 | 5,2 | 15,58 | 117,90 | 14,3 | 16,55 | 28 | 1,03 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Плов**

Номер рецептуры: **265**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Филе говядины | 107 | 79 |
| Филе свинины | 87 | 74 |
| Крупа рисовая | 34 | 34 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Томатное пюре | - | 8 |
| Масса тушеного мяса | - | 50 |
| Масса гарнира | - | 100 |
| **Выход:** | **-** | **150** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,49 |  | Ca (мг): | 14,23 |
| Жиры (г): | 16,89 | Mg (мг): | 39,29 |
| Углеводы (г): | 26,02 | Fe (мг): | 2,65 |
| Эн. ценность(ккал) | 322 | C (мг): | 1,28 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кусочками по 20-30 г. мясо посыпают солью. Обжаривают, добовляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой 80г.доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость,посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мясо нарезано кубиками 20-30 г. кусочки мяса целые,рис рассыпчатый.

*Консистенция:* мяса-мягкая, нежная, риса-мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, риса и овощей-отсветло до темно-оранжевого.

*Вкус:* тушеного мяса, риса и пассерованных овощей. Умеренно соленый.

*Запах:* мяса с ароматом риса и овощей.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Кисель из яблок.**

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки свежие | 34 | 30 | 3400 | 3000 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2000 | 2000 |
| Крахмал картофельный | 8 | 8 | 800 | 800 |
| Кислота лимоная | 0,20 | 0,20 | 20 | 20 |
| Вода | 197 | 197 | 19700 | 19700 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **20000** |

**Технология приготовления:**

Яблоки с кожицей нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* кисель непрозрачный, без плёнки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* светло-жёлтый.

*Вкус:*яблок, кисло-сладкий.

*Запах:* яблок.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 0,24 | 0,12 | 35,76 | 145,08 | 80 | 8,2 | 0,96 | 0,28 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Каша жидкая молочная из гречневой крупы.**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 40 | 40 | 4000 | 4000 |
| Молоко | 140 | 140 | 14000 | 14000 |
| Вода | 30 | 30 | 3000 | 3000 |
| Сахар | 6 | 6 | 1000 | 1000 |
| Масса каши | - | 200 | - | 20000 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Сахар | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| **Выход:** с маслом и сахаром |  | **220** |  | **22000** |

**Технология приготовления:**

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.доваривают кашу в течение 1,5 ч. поставив посуду с ней на противень с водой. При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зёрна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

*Цвет:* свойственный соответствующему виду каши..

*Вкус:* умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 6,0 | 10,9 | 52,9 | 334 | 0,96 | 130,9 | 36,5 | 54,8 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Какао с молоком**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Молоко | 100 | 100 | 10000 | 10000 |
| Вода | 110 | 110 | 11000 | 11000 |
| Сахар | 20 | 20 | 2000 | 2000 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **20000** |

**Технология приготовления:**

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

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 3,78 | 0,67 | 26 | 125,11 | 1,33 | 133,33 | 25,56 | 2 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Суп картофельный с бобовыми**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 66,75 | 50 | 6675 | 5000 |
| Фасоль - горох | 20,25 | 20 | 2025 | 2000 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1200 | 1000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1250 | 1000 |
| Петрушка | 3,25 | 2,5 | 325 | 250 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Бульон или вода | 175 | 175 | 17500 | 17500 |
| Выход: |  | 250 |  | 25000 |

**Технология приготовления:**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку-мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* картофель нарезан кубиками, фасоль-целый.

*Консистенция:* картофель и бобовые-мягкие.

*Цвет:* светло-жёлтый.

*Вкус:* свойственный фасоли, умеренно солёный.

*Запах:* фасоли, кореньев и лука.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 4,9 | 5,33 | 19,23 | 144,43 | 5,83 | 41,48 | 38,25 | 1,83 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10**

Наименование кулинарного изделия (блюда).  **Картофельное пюре.**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 175 | 170 | 17500 | 17000 |
| Молоко | 24 | 24 | 2400 | 2400 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Выход: |  | 150 |  | 15000 |

**Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в кипящей подсолённой воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* протёртая картофельная масса.

*Консистенция:* густая, пышная, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный варёному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно солёный, нежный.

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 3,08 | 2,33 | 19,13 | 109,73 | 3,75 | 38,25 | 26,7 | 0,86 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11**

**Наименование кулинарного изделия:** Котлета с соусом

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Говядина или свинина | 50 | 37 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 |
| Вода или молоко | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** | **-** | **80** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,56 |  | В | 0,09 |  | Ca(мг): | 32,4 |
| Жиры (г): | 413,04 | С | 0,12 | Mg (мг): | 24,4 |
| Углеводы (г): | 7,29 | А | 0,06 | Fe (мг): | 2,31 |
| Эн. ценность(ккал) | 214,2 | Е | 5,7 | Р(мг): | 154,7 |

**Технология приготовления**

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально – приплюснутой формы с заострённым концом.

Котлеты можно приготовить с добавлением репчатого лука. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды. При отпуске поливают сливочным маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлеты – овально- приплюснутая с заострённым концом.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет:* корочки – коричневые, на разрезе – светло серый.

*Вкус:* жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

*Запах:* жареного мяса, запанированного в сухарях.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Салат из белокачанной капусты.**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 98,6 | 78,9 | 9860 | 7890 |
| Лук зелёный | 12,5 | 10 | 1250 | 1000 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 1250 | 1000 |
| Кислота лимонная | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| Вода кипяченая | 9,7 | 9,7 | 970 | 970 |
| Сахар | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Выход: |  | 100 |  | 10000 |

**Технология приготовления:**

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* капуста и морковь нарезанытонкойсоломкой, лук зелёный нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

*Консистенция:* овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

*Цвет:* свойственный входящим в салат продуктам.

*Вкус:* приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно солёный, без горечи.

*Запах:* свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 1,33 | 6,08 | 8,52 | 94,12 | 24,43 | 43 | 16 | 0,52 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Чай с сахаром.**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка | 50 | 50 | 5000 | 5000 |
| Сахар | 15 | 15 | 1500 | 1500 |
| Вода | 150 | 150 | 15000 | 15000 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **20000** |

**Технология приготовления:**

В стакан наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета залита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:*сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 0,26 | 0,05 | 29,7 | 77,55 | 0,1 | 5,2 | 4,4 | 1,64 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Оладьи**

Номер рецептуры: **400,401**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |
| --- |
| Наименование сырья |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Тесто для оладьев |  | 176 |
| Мука пшеничная  Яйцо  Молоко или вода  Дрожжи прессованные  Сахар песок | 481  3\5шт  481  14  17 | 481  24  481  14  17 |
| Соль | 9 | 9 |
| Повидло, или сахар | 15 | 15 |
| Масло растительное | 9 | 9 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **170** |

**Технология приготовления:**

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют разведенные дрожжи, смесь процежевают, соединяют с остальной водой подогретой 35-40 град. Добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешиваютдо образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Оладьи выпекают на разогретых сквородах. Тольщина готовых олодий должна быть не менеее 5-6 мм. Отпускают оладьи с повидлом, сахаром по 2-3 шт на порцию.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.

*Консистенция:* мягкая, упругая.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.

*Запах:* жареных оладий.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 9,48 | 11,52 | 52,92 | 353,28 | 1,08 | 13,8 | 7,32 | 4,80 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Суп картофельный с мясными фрикадельками.**

Номер рецептуры: **104**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель | 533 | 400 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 10 | 10 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 700 | 700 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,78 |  | Ca (мг): | 118,8 |
| Жиры (г): | 11,12 | Mg (мг): | 118,7 |
| Углеводы (г): | 61,56 | Fe (мг): | 4,6 |
| Эн. ценность(ккал) | 424 | C (мг): | 44,3 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом колличестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Можно готовить суп без томатного пюре.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

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

*Цвет:*бульона – золотистый, жира на поверхности – светло – оранжевый.

*Вкус:* картофеля и овощей, умеренно солёный.

*Запах:*мясных продуктов, овощей.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16**

Наименование кулинарного изделия: **Макароные изделия отварные**

Номер рецептуры: **202**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Макаронные изделия | 100 | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** | **-** | **200** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,34 |  | В | 0,119 |  | Ca(мг): | 15,8 |
| Жиры (г): | 7,75 | С | 0 | Mg (мг): | 26,2 |
| Углеводы (г): | 51,36 | А | 0,076 | Fe (мг): | 1,319 |
| Эн. ценность(ккал) | 359,75 | Е | 2,67 | Р(мг): | 62,8 |

**Технология приготовления**

Сваренные макароные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. При отпуске поливают растопленным маслом .

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* магкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно солёный.

*Запах:*отварны макаронных изделий, сливочного масла и сахара.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Гуляш**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Куры | 107 | 79 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 8 | 8 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,55 |  | Ca (мг): | 21,81 |
| Жиры (г): | 16,79 | Mg (мг): | 22,0 |
| Углеводы (г): | 2,89 | Fe (мг): | 3,06 |
| Эн. ценность(ккал) | 221 | C (мг): | 0,92 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кубиками по 20-30 г. и обжаренное мясо заливают водой 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 ещё 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

*Консистенция:* мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* мяса – светло- коричневый.

*Вкус:* тушёного мяса в томатном соусе, умеренно солёный.

*Запах:* тушёного мяса с жаренным луком и томата.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Каша жидкая молочная из манной крупы**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 31 | 31 | 3100 | 3100 |
| Молоко | 100 | 100 | 10000 | 10000 |
| Вода | 75 | 75 | 7500 | 7500 |
| Сахар | 6 | 6 | 600 | 600 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1000 | 10001 |
| Выход: |  | 200 |  | 20000 |

**Технология приготовления:**

В кипящую жидкость (Молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с сахаром и маслом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* зёрна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

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

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 6,02 | 4,05 | 33,37 | 194,01 | 0,36 | 132,64 | 17,06 | 0,26 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Масло сливочное.**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Выход: |  | 10 |  | 1000 |

**Технология приготовления**:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду масла.

*Вкус:* соответствует виду масла.

*Запах:* соответствует виду масла.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 3,6 | 2,67 | 29,2 | 155,20 | 1,47 | 158,67 | 29,33 | 2,4 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Борщ с капустой и картофелем.**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла | 50 | 50 | 5000 | 5000 |
| Капуста свежая | 75 | 70 | 7500 | 7000 |
| Картофель | 26,75 | 26,75 | 2675 | 2675 |
| Морковь | 12,5 | 12,5 | 1250 | 1250 |
| Лук | 12 | 12 | 1200 | 1200 |
| Томат | 7,5 | 7,5 | 750 | 750 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Сахар | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 |
| Бульон или вода | 200 | 200 | 20000 | 20000 |
| Выход: |  | 250 |  | 25000 |

**Технология приготовления:**

К кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, варят 10-15 минут, кладут слегка пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:*овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* свекла и овощи – мягкие, капуста – упругая.

*Цвет:* малиново- красный, жира на поверхности- оранжевый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно солёный.

*Запах:* свойственный овощам.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 1,83 | 4,9 | 11,75 | 98,4 | 10,3 | 34,45 | 26,2 | 1,18 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Рис отварной.**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 53,73 | 53,73 | 5373 | 5373 |
| Масло сливочное | 6,71 | 6,71 | 671 | 671 |
| **Выход:** |  | **150** |  | **15000** |

**Технология приготовления:**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипячёной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают..

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* от белого до кремового.

*Вкус:* отварного риса с маслом.

*Запах:*отварного риса с маслом.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 3,67 | 5,42 | 36,67 | 210,11 | - | 2,61 | 19,01 | 0,53 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Тефтели**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |
| --- |
| Наименование сырья |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина вырезка | 52 | 38 |
| Вода | 6 | 6 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 |
| Лук | 21 | 18 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| Выход: |  | 60 |

**Технология приготовления:**

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 2-3 шт на порцию. Шарики панируют в муке, обжарнивают в неглубокую посуду в 1-2 ряда и заливают соусом с добавлением воды и тушат 8-10 минут. При отпуске тефтели поливают соусом в котором тушились.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:*тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, пропитаны соусом.

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

*Вкус:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

*Запах:тушеного мяса с ароматом лука.*

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 9,67 | 9,87 | 2,27 | 136,53 | 0,01 | 17,13 | 12,47 | 1,47 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23**

Наименование кулинарного изделия (блюда).  **Компот из смеси сухофруктов.**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки, груши, изюм. | 20 | 50 | 2000 | 5000 |
| Сахар | 20 | 20 | 2000 | 2000 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | 20 | 20 |
| Вода | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход: |  | 200 |  | 20000 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота-жидкая, плодов мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 1,16 | 0,3 | 47,26 | 196,38 | 0,80 | 5,84 | 33 | 0,96 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24**

Наименование кулинарного изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Молоко | 500 | 500 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя №114 | 80 | 80 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Вода | 420 | 420 |
| Сахар | 6 | 6 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,4 |  | В1 | 0,36 |  | Ca(мг): | 108.5 |
| Жиры (г): | 4,1 | В2 | 0.74 | Mg (мг): | 14,41 |
| Углеводы (г): | 15,9 | А | 132 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. ценность(ккал) | 119 | Е | - | C (мг): | 3,3 |

**Технология приготовления**

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

**Требования к качеству**

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

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

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

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

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Рыба, тушенная в томате с овощами.**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай | 123 | 123 | 12300 | 12300 |
| Морковь | 23 | 18 | 2300 | 1800 |
| Петрушка | 4 | 3 | 400 | 300 |
| Лук | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Томат | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Вода или бульон | 19 | 19 | 1900 | 1900 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 500 | 500 |
| Раствор лимонной кислоты | 2,5 | 2,5 | 250 | 250 |
| Сахар | 2 | 2 | 200 | 200 |
| **Выход:** |  | **80** |  | **8000** |

**Технология приготовления:**

Порционные куски рыбы из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в 2 слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе- белый или светло-серый.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно солёный.

*Запах:* свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энерг. ценн.ккал** | **Витамин C, мг** | **Минеральные вещества, мг** | | |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| 12,3 | 2,93 | 1,5 | 80,93 | 1,2 | 28,8 | 28,53 | 0,55 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26**

Наименование кулинарного изделия: **Салат из свеклы отварной**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Свекла | 1212 | 950 |
| Масло растительное | 60 | 60 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,08 |  | Ca (мг): | 354,64 |
| Жиры (г): | 60,12 | Mg (мг): | 206,95 |
| Углеводы (г): | 82,6 | Fe (мг): | 13,24 |
| Эн. ценность(ккал) | 928 | C (мг): | 66,5 |

**Технология приготовления**

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклы заправляют маслом растительным.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* тёмно- малиновый.

*Вкус:* умеренно солёный, свойственный свекле.

*Запах:* свеклы.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27**

Наименование кулинарного изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: **103**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Картофель | 400 | 300 |
| Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя | 40 | 40 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода | 700 | 700 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,6 |  | В1 | 0,04 |  | Ca(мг): | 182 |
| Жиры (г): | 2 | В2 | 0.25 | Mg (мг): | 20 |
| Углеводы (г): | 16.8 | А | 0,5 | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность(ккал) | 96 | Е | 0,06 | C (мг): | - |

**Технология приготовления**

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Капуста свежая | 142 | 114 |
| Раствор лимонной кислоты | 3 | 3 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Томатное пюре | 6 | 6 |
| морковь | 3 | 2,5 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Лавровый лист | 0,008 | 0,008 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 |
| сахар | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,04 |  | Ca (мг): | 58,75 |
| Жиры (г): | 3,68 | Mg (мг): | 20,85 |
| Углеводы (г): | 7,89 | Fe (мг): | 0,83 |
| Эн. ценность(ккал) | 77 | C (мг): | 17,08 |

**Технология приготовления**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют бульон или воду, раствор лимонной кислоты, масло, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусты заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* умеренно солёный, кисло-сладкий.

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Тефтели**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |
| --- |
| Наименование сырья |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина вырезка  Или свинина | 52  45 | 38  38 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 |
| Вода или молоко | 11 | 11 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Выход: |  | 55 |

**Технология приготовления:**

Котлетную массу с добавлением сыроко лука разделывают в виде шариков массой 10-12г затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают неглубокую посуду в 1-2 ряда и заливают соусом с добавлением воды и тушат 8-10 минут. При отпуске фрикадельки поливают соусом в котором тушились.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**:

*Внешний вид:* фрикадельки в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, пропитаны соусом.

*Консистенция:* фрикаделек в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* фрикаделек-коричневый, соуса кремовый или розовый от томата.

*Вкус:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

*Запах:тушеного мяса и соуса.*

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, гр. | | | Энерг. ценн.ккал | Витамин C, мг | Минеральные вещества, мг | | |
| Белки | Жиры | Углеводы | Ca | Mg | Fe |
| 9,67 | 9,87 | 2,27 | 136,53 | 0,01 | 17,13 | 12,47 | 1,47 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30**

Наименование кулинарного изделия (блюда). **Каша рассыпчатая (гречневая).**

Номер рецептуры: **171**

Наименование сборника рецептур**:** **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под редакцией М.П. Могильного. 2011 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | 100 порций | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Гречка | 71 | 71 | 7100 | 7100 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| Сахар | 10 | 10 | 1000 | 1000 |
| **Выход:** |  | **200** |  | **2000** |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом и посыпают сахаром.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*Внешний вид:* зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая, однородная.

*Цвет:* каши гречневый- от светло-коричневого до коричневого.

*Вкус:* каши с маслом, умеренно солёный.

*Запах:* каши с маслом.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, гр.** | | | **Энергценн.**  **ккал** | **Витамин C, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | |  |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **В** | **С** | **А** | **Е** | **Ca** | **Mg** | **Fe** | **С** |
| 8,9 | 9,1 | 53,768 | 296,7 | 0,36 |  | 00,38 | 5,72 | 48,1 | 250,4 | 65,4 |  |