

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16	16	1,6	1,6
	20,0	16	2,133	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8	8	0,8	0,8
	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8	8	0,8	0,8
	10,67	8	1,14	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4	0,4	0,4
	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4	4	0,4	0,4
	4,76	4	0,48	0,4
Томатная паста	1,7	1,7	0,17	0,17
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	0,5	0,5	0,05	0,05
Бульон(или вода)	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	4,65
Энергетическая ценность (ккал):	35,64

Ca (мг):	45,07
Mg (мг):	9,88
Fe (мг):	0,46
C (мг):	6,18
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет

Срок реализации: не более 6 раздаточных

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 544

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	60,48	60,48	6,048	6,048
Молоко	26,68	26,68	2,67	2,668
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо*	7,56	7,56	0,756	0,756
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,54	0,54	0,054	0,054
Дрожжи прессованные	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	1,62	1,62	0,162	0,162
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Мука пшеничная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	5,4	5,4	0,54	0,54
Яйцо*	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката:		104,89		10,48
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,82
Жиры (г):	7,53
Углеводы (г):	48,73
Энергетическая ценность (ккал):	297,95

Ca (мг):	52,36
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате) при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают.

Температура подачи: 20 ±5°C**Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**190104**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка с изюмом**

Номер рецептуры: № 551

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	60,00	60,00	6	6
Молоко	26,40	26,40	2,64	2,64
Сахар-песок	5,40	5,40	0,54	0,54
Масло сливочное	5,40	5,40	0,54	0,54
Яйцо	7,50	7,50	0,75	0,75
Дрожжи сушеные	0,50	0,50	0,05	0,05
Изюм	5,10	5,10	0,510	0,510
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Яйцо	2,00	2,00	0,2	0,2
Мука пшеничная	1,50	1,50	0,15	0,15
Масло растительное	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,86
Жиры (г):	7,53
Углеводы (г):	53,07
Энергетическая ценность (ккал):	315,48

Ca (мг):	55,79
Mg (мг):	17,08
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют, предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, подготовленный изюм, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы, ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые булочки раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с повидлом**

Номер рецептуры: № 558; 537

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	45	45	4,5	4,5
Молоко	20	20	2	2
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса теста:		80		8
Повидло	34	34	3,4	3,4
Масса полуфабриката:		114		11,4
Масло растительное	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Яйца обрабатывают согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,36	Ca (мг):	42,02
Жиры (г):	3,68	Mg (мг):	13,28
Углеводы (г):	43,93	Fe (мг):	1,13
Энергетическая ценность (ккал):	234,3	C (мг):	0,66
		B1 (мг):	0,09
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи, сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости, закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формируют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки края ватрушки смазывают. Ватрушки выпекают при температуре 220-240°C в течение 15-20 мин до готовности. Готовое изделие охлаждают. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течении 5-17 минут.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления при температуре хранения 4±2°C

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций 2016 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука Пшеничная	47,00	47,00	4,70	4,70
Молоко	20,00	20,00	2,00	2,00
Сахар-песок	3,00	3,00	0,30	0,30
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Яйцо	5,00	5,00	0,50	0,50
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,50	0,50	0,05	0,05
Дрожжи прессованные	2,00	2,00	0,20	0,20
Масло растительное	1,50	1,50	0,15	0,15
Масса теста:		78,0		7,8
Творог 9 %	30,61	30,00	3,06	3,00
Яйцо	3,00	3,00	0,30	0,30
Сахар-песок	3,00	3,00		0,30
Масса полуфабриката:		116,0		11,6
Масло растительное	1,00	1,00	0,10	0,10
Выход:		100,0		10,0

*Яйца обрабатывают согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Технология приготовления:

Творог протирают. В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Для творожного фарша: соединяют подготовленный творог, подготовленные яйца и сахар, все ингредиенты перемешивают. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным емкости, оставляют для расстойки на 20 - 25 минут, а затем делают в них углубление, которое заполняют творожным фаршем, оставляют для окончательной расстойки на 15 - 20 минут. После полной расстойки края изделия смазывают яйцом. Выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 15-20 минут при температуре 200-240°C.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут.

Температура подачи: 20 ±5°C

не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет**

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	27,8	27,8	2,8	2,8
или картофель свежий продовольственный	37,1	27,8	3,7	2,8
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	25,2	25,2	2,5	2,5
или свекла столовая свежая	31,5	25,2	3,2	2,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,0	0,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,1	10,1	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,63	10,1	1,3	1,0
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	10,53	10,53	1,1	1,1
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10	1,0	1,0
или лук репчатый свежий	11,9	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	0,20	0,20	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,60	Ca (мг):	37,96
Жиры (г):	4,19	Mg (мг):	20,72
Углеводы (г):	9,09	Fe (мг):	0,89
Энергетическая ценность (ккал):	80,46	C (мг):	8,31
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Овощи сортируют, моют и очищают (кроме свеклы), затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные овощи варят до готовности, охлаждают, свеклу очищают. Свеклу варят с добавлением лимонной кислоты. Овощи нарезают: картофель, свеклу, морковь, огурцы консервированные кубиком, лук репчатый мелким кубиком, затем лук бланшируют. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 мин после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают. Овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек консервированный, соль и перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые
 Наименование сборника рецептур: 296
 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	25,38	25	2,538	2,5
<i>или</i> говядина (мясо бескостное) замороженная	27,78	25	2,778	2,5
Масса говядины отварной:		18	-	-
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	60	60	6	6
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	75	60	7,5	6
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1,25
Крупа рисовая	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Сметана	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	12	12	1,2	1,2
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Технология приготовления:

Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Отварное мясо пропускают через мясорубку.

Подготовленную морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением масла растительного (часть от рецептурной нормы).

Нашинкованную капусту белокочанную закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, откидывают, дают стечь воде.

Сметану доводят до кипения. Отварную капусту белокочанную и пассерованную морковь соединяют, добавляют подготовленное мясо и отварной рис, перемешивают, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды и масла растительного, томатную пасту и тушат в течение 15-20 минут. В конце тушения добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовые ленивые голубцы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,64
Жиры (г):	7,95
Углеводы (г):	10,41
Энергетическая ценность (ккал):	139,72

Ca (мг):	132,73
Mg (мг):	24,62
Fe (мг):	1,26
C (мг):	19,86
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

Ca (мг):	7,75
Mg (мг):	5,64
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**7**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ирис

Номер рецептуры: Промышленное производство

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ирис тираженный полутвердый	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	7,60
Углеводы (г):	81,50
Энергетическая ценность (ккал):	408,00

Ca (мг):	140,00
Mg (мг):	18,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:

Выдать поштучно.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** в соответствии с рекомендациями производителя**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Молоко	50	50	5,0	5,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,99
Жиры (г):	1,90
Углеводы (г):	4,55
Энергетическая ценность (ккал):	43,25

Ca (мг):	63,12
Mg (мг):	15,50
Fe (мг):	0,50
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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

Номер рецептуры: № 343

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2,5	2,5	0,25	0,25
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,0	8	0,8	0,8
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,52	8	0,952	0,8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Ларовый лист	0,01	0,01	0,1	0,1
Сахар-песок	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	28	28	2,8	2,8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,16
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	73,83

Ca (мг):	194,43
Mg (мг):	22,21
Fe (мг):	0,80
C (мг):	32,43
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Нашинкованную подготовленную капусту кладут в емкость, добавляют воду (часть от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут, затем овощи добавляют к капусте и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовую, капусту тушеную раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: №

191

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	11,0	11,0	1,1	1,1
Молоко	72,0	72,0	7,2	7,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
вода	30,0	30,0	3,00	3,00
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,57
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	107,56

Ca (мг):	90,45
Mg (мг):	32,12
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,20

Ca (мг):	7,76
Mg (мг):	66,64
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120209**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	9,75	9,75	0,97	0,97
Молоко	28,5	28,5	2,85	2,85
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	62,5	62,5	6,25	6,25
Сахар-песок	3	3	0,35	0,35
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,09
Жиры (г):	4,82
Углеводы (г):	10,39
Энергетическая ценность (ккал):	93,27

Ca (мг):	40,86
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,17
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Крупа Пшено	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Вода	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	2,87
Жиры (г):	2,54
Углеводы (г):	13,77
Энергетическая ценность (ккал):	89,38

Ca (мг):	50,95
Mg (мг):	17,81
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Крупу пшенную промывают, засыпают в подготовленную смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120203**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	21,68
Энергетическая ценность (ккал):	130,25

Ca (мг):	63,31
Mg (мг):	18,14
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель ягодный (смородина)**

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Крахмал	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	7,04
Энергетическая ценность (ккал):	28,78

Ca (мг):	5,31
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,12
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (апельсины)**

Номер рецептуры: № 448

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсин	21,43	15	1,5	1,5
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	80	80	8	8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	5,21
Энергетическая ценность (ккал):	21,65

Ca (мг):	5,22
Mg (мг):	1,95
Fe (мг):	0,06
C (мг):	9
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Апельсины тщательно промывают, очищают цедру, нарезают тонкими кружочками.

Приготовление сиропа: в кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные апельсины, доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток настаивают в течении 1,5-2 часа, постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160213**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: № 450

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	8	7	0,8	0,7
Сахар-песок	4	4	0,6	0,6
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	4,21
Энергетическая ценность (ккал):	17,14

Ca (мг):	2,92
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,05
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с фруктами.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	4	4	0,5	0,5
Вода	115	115	11,5	11,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	7,42
Энергетическая ценность (ккал):	30,79

Ca (мг):	7,02
Mg (мг):	5,52
Fe (мг):	180,01
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.**Температура подачи:** не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из ягод
быстрозамороженных (клюква)**

Номер рецептуры: № 457

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	90	90	9	9
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	4,29
Энергетическая ценность (ккал):	17,47

Ca (мг):	1,24
Mg (мг):	1,2
Fe (мг):	0,06
C (мг):	1,2
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. В горячую воду с сахаром закладывают клюкву, не размораживая, и варят при слабом кипении 5 мин. Затем охлаждают. Готовый компот отпускают с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	80	76	8	7,6
Молоко	10	10	1	1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Масса фарша		103		10,3
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масса полуфабриката:		113		11,3
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,21
Жиры (г):	3,52
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	158,76

Ca (мг):	284,64
Mg (мг):	27,08
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,82
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар+пар" при температуре 170-180°C в течение 12-15 минут.

Для буфет

раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток ДП	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	3	3	0,5	0,5
Молоко	60	60	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,20
Жиры (г):	2,02
Углеводы (г):	8,21
Энергетическая ценность (ккал):	59,80

Ca (мг):	82,69
Mg (мг):	16,40
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,36
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 мин, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не бо не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток из цикория с молоком

Номер рецептуры: № 419

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	60,0	60,0	6,0	6,0
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,2	0,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	37,0	37,0	3,7	3,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	1,92
Углеводы (г):	6,83
Энергетическая ценность (ккал):	52,43

Ca (мг):	72,69
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,36
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны с сыром**

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	34,7	34,7	3,5	3,5
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сыр полутвердый	19,05	16	0,753	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,55
Жиры (г):	6,82
Углеводы (г):	24,48
Энергетическая ценность (ккал):	189,49

Ca (мг):	42,77
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,11
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течении 20 - 30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 250°C в течении 8 - 10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C в течении 8 - 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарин**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарин свежий(плод)	135,14	100	13,5	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	35,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Фрукты (мандарин свежий) перед раздачей сортируют, моют. Затем повторно промывают в зоне холодного или горячего цеха небольшими партиями.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

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

Номер рецептуры: № 13

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
<i>или</i> масло сливочное порционное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160238**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток витаминный

Номер рецептуры: № 473

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник (сухой)	4,0	4,0	0,4	0,4
Изюм	4,0	4,0	0,4	0,4
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	8,56
Энергетическая ценность (ккал):	35,84

Ca (мг):	5,72
Mg (мг):	2,36
Fe (мг):	0,25
C (мг):	26,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные плоды шиповника и изюма заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток вишневый**

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,05
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	18,83

Ca (мг):	2,34
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,90
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают вишню, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160242**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	9,26
Энергетическая ценность (ккал):	38,14

Ca (мг):	6,52
Mg (мг):	3,36
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный промытый изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают 30-40 минут, после этого процеживают, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) настаивают в течении 1,5-2 часов, постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	60,0	6,0	6,0	0,6
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	6,42
Энергетическая ценность (ккал):	25,88

Ca (мг):	0,18
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160207**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток смородиновый**

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	3,44
Энергетическая ценность (ккал):	14,20

Ca (мг):	2,25
Mg (мг):	1,86
Fe (мг):	0,09
C (мг):	6,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают смородину, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160117**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток фруктовый

Номер рецептуры: № 160117

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фиточай цветочно-плодовый	1,0	1,0	0,1	0,1
или Фиточай фильтр-пакет цветочно-плодовый	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Сахар-песок	6,0	6,0	0,8	0,8
Вода	108,0	108,0	10,8	10,8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,99
Энергетическая ценность (ккал):	23,98

Ca (мг):	0,18
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления напитка воду кипятят, добавляют сахар, доводят до кипения 90-110 °С. Перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют фиточай и настаивают 15-20 минут. Процеживают, доводят до кипения, затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**

Номер рецептуры: № 481

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	7,61	7,0	0,76	0,7
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03	Ca (мг):	1,21
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	0,63
Углеводы (г):	3,68	Fe (мг):	0,16
Энергетическая ценность (ккал):	15,10	C (мг):	0,70
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с сыром запеченный**

Номер рецептуры: № 231

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных организациях Под ред. В.Р. Кучмы, Москва 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	65	65	6,5	6,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Сыр полутвердый	12,9	12	0,75	0,7
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	11,82
Жиры (г):	15,12
Углеводы (г):	1,66
Энергетическая ценность (ккал):	189,97

Ca (мг):	93,62
Mg (мг):	15,54
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,36

Технология приготовления:

Подготовленный сыр натирают на крупной терке. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 155-160°C в течение 20-30 минут, затем посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120301

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,68

Ca (мг):	78,53
Mg (мг):	13,24
Fe (мг):	1,91
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120515**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печень тушеная (говяжья)

Номер рецептуры: № 285

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	171,08	142	17,1	14,2
Масло сливочное	1,2	1,2	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	25,43
Жиры (г):	6,24
Углеводы (г):	0,01
Энергетическая ценность (ккал):	157,94

Ca (мг):	284,88
Mg (мг):	25,60
Fe (мг):	9,81
C (мг):	46,86
B1 (мг):	0,43
B2 (мг):	3,11

Технология приготовления:

Печень дефростируют, промывают. Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Добавляют масло сливочное, соль и тушат в течение 15 -25 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую печень, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается порционировать печень тушеную с соусом сметанным, для этого печень тушеную и соус сметанный соединяют и прогревают до температуры 80-85°C в центре продукта.

*Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта №

9

Наименование изделия:

Печенье

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье	100	100	10	10
Выход:		100		10,0

Химический состав данного блюда на 1 порцию:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	74,40
Энергетическая ценность (ккал):	417,00

Ca (мг):	29,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	2,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	8,00
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Печенье порционируют.

Температура подачи:

20±5°C

Срок реализации:

в соответствии с маркировкой

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	35,40	35	3,54	3,5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	37,63	35	3,763	3,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,70	4,7	0,47	0,47
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	0,53	0,53
или морковь столовая свежая	6,63	5,3	0,663	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,34	2,34
Вода и/или бульон	54	54	5,4	5,4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,48
Жиры (г):	10,68
Углеводы (г):	19,57
Энергетическая ценность (ккал):	212,36

Ca (мг):	11,70
Mg (мг):	22,22
Fe (мг):	0,94
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты.

К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°C в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пудинг из творога запеченный

Номер рецептуры: № 241

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	84,69	83	8,384	8,8
Крупа Манная	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	4	4	0,5	0,5
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Соль	0,2	0,2	0,025	0,025
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	2,5	2,5	0,25	0,25
Сметана 15%	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		118		11,8
Выход:		100		10,0

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	16,82
Жиры (г):	10,29
Углеводы (г):	15,77
Энергетическая ценность (ккал):	222,94

Ca (мг):	187,70
Mg (мг):	21,40
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовый пудинг раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	8,6	8,6
или картофель свежий продовольственный	114,0	85,5	11,4	8,6
Молоко	15,0	15,0	1,5	1,5
Соль	0,2	0,2	0,0	0,0
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	3,30
Углеводы (г):	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,07

Ca (мг):	32,07
Mg (мг):	21,81
Fe (мг):	0,80
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы (курица)**

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или	30,3	30,0	3,0	3,0
П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	32,26	30,0	3,2	3,0
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масса птицы отварной:		25		2,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46,7	46,7	4,7	4,7
или картофель свежий продовольственный	62,27	46,7	6,2	4,7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0	1,3	1,0
Томатная паста	1,2	1,2	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,0	6,0	0,6	0,6
или лук репчатый свежий	7,14	6,0	0,7	0,6
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Бульон и/или вода	31,0	31,0	3,1	3,1
Масса овощей с соусом:		75		7,5
Выход готового продукта		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,64	Ca (мг):	18,24
Жиры (г):	7,79	Mg (мг):	22,23
Углеводы (г):	12,52	Fe (мг):	1,11
Энергетическая ценность (ккал):	150,28	C (мг):	6,85
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из мяса птицы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник Ленинградский**

Номер рецептуры: № 122

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,0	30,0	3,0	3,0
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40,0	30,0	4,0	3,0
Крупа Перловая	3,0	3,0	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,38	2,00	0,238	0,200
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,12
Жиры (г):	1,62
Углеводы (г):	7,58
Энергетическая ценность (ккал):	49,32

Ca (мг):	28,96
Mg (мг):	11,05
Fe (мг):	0,42
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с огурцами консервированными промывают, вытирают ветошью. Крупу перловую промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленную крупу перловую заливают кипящей водой, отваривают до полуготовности, затем воду сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, огурцы консервированные соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Измельченные огурцы соленые припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают отваренную до полуготовности крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенный лук репчатый и морковь, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рис отварной

Номер рецептуры: № 342

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	35,0	35,0	3,5	3,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,83
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	144,62

Ca (мг):	3,90
Mg (мг):	17,54
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

120407

Наименование изделия:

Рыба(филе), тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: № 254

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. В. Р. Кучмы, Москва 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	57,89	55	5,79	5,79
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь столовая очищенная	18	18	1,8	1,8
или морковь столовая свежая продольственная	22,5	18	2,25	1,8
Лук репчатый свежий	9,52	8	0,95	0,8
или лук репчатый свежий	8	8	0,8	0,8
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,06	0,06	0,006	0,006
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Химический состав данного блюда на 100гр:

Белки (г):	9,78	Ca (мг):	201,9
Жиры (г):	2,93	Mg (мг):	26,3
Углеводы (г):	6,77	Fe (мг):	0,58
Энергетическая ценность (ккал):	92,55	C (мг):	3,15
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 5 минут. Рыбное филе, нарезанное на порции, солят, сбрызгивают раствором лимонной кислоты панируют в муке и запекают в пароконвектомате, в режиме Жар-Пар 160 С, 12-15 мин. Затем на запеченную рыбу сверху выкладывают припущенные овощи и прогревают в пароконвектомате до готовности.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**100504**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат витаминный с растительным маслом

Номер рецептуры: № 43

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	55	44	5,5	4,4
Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий	2,38	2	0,238	0,2
Яблоки свежие	27,17	25	2,72	2,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,85	Ca (мг):	90,93
Жиры (г):	4,15	Mg (мг):	13,41
Углеводы(г)	10,37	Fe (мг):	0,92
Энергетическая ценность (ккал):	83,05	C (мг):	16,40
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

У капусты удаляют 3-4 наружных листа, моют, морковь моют, очищают, промывают под проточной водой. Лук перебирают, моют, мелко шинкуют. Подготовленные овощи нарезают: капусту шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на терке, яблоко нарезают соломкой или ломтиком и сбрызгивают разведенной лимонной кислотой. Измельченную капусту перетирают с солью до появления сока. Подготовленные измельченные овощи соединяют, добавляют сахар, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Срок реализации:**Технолог:**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100207-1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из капусты белокочанной и свеклы

Номер рецептуры: № 100207-1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	26,7	26,7	2,67	2,67
<i>или</i> свекла столовая свежая	33,38	26,7	3,56	2,67
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,66
Жиры (г):	4,09
Углеводы (г):	5,64
Энергетическая ценность (ккал):	66,03

Ca (мг):	142,22
Mg (мг):	17,12
Fe (мг):	0,80
C (мг):	23,67
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают (кроме свеклы), затем повторно промывают небольшими партиями. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают.

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль и растирают до появления сока.

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают. Подготовленную капусту соединяют со свеклой отварной натертой на терке, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незавяленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из капусты нового урожая,
сладкого перца**

Номер рецептуры: № 53

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	70	70	7	7
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	87,5	70	8,75	7
Перец сладкий свежий	6,67	5	0,667	0,5
Огурцы свежие	19,39	19	1,94	1,9
Масло растительное	4	4	0,7	0,7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,48
Жиры (г):	4,09
Углеводы (г):	4,01
Энергетическая ценность (ккал):	58,76

Ca (мг):	137,11
Mg (мг):	14,25
Fe (мг):	0,56
C (мг):	32,90
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. у огурцов удаляют место крепления плодоножки, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, еще раз промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную капусту шинкуют, перетирают с солью до появления сока. Подготовленный перец и огурцы нарезают соломкой. Овощи соединяют, перемешивают заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100301

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 58

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	117,5	94	11,7	9,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,22	Ca (мг):	25,38
Жиры (г):	4,09	Mg (мг):	35,72
Углеводы (г):	6,49	Fe (мг):	0,66
Энергетическая ценность (ккал):	67,64	C (мг):	4,7
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.
Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из отварного картофеля
свежего огурца и зеленого салата

Номер рецептуры: № 68

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	82,5	82,5	8,25	8,25
или картофель свежий продовольственный	110	82,5	11,00	8,25
Огурцы свежие	10,2	10	1,02	1,00
Салат свежий (капуста Пекинская)	5,43	5	0,54	0,50
Масло растительное	4	4	0,40	0,40
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,81
Жиры (г):	4,35
Углеводы (г):	13,80
Энергетическая ценность (ккал):	101,52

Ca (мг):	19,26
Mg (мг):	22,42
Fe (мг):	0,84
C(мг):	10
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У огурцов удаляют место крепления плодоножки, у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, нарезают кубиком.

Подготовленные овощи нарезают: капусту пекинскую соломкой, огурцы ломтиками.

Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют маслом непосредственно перед раздачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100509

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из сборных овощей**

Номер рецептуры: № 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	75,00	75,00	7,50	7,50
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	93,75	75,00	9,38	7,50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,50	10,00	1,25	1,00
Помидоры свежие	5,10	5,00	0,51	0,50
Огурцы свежие	5,10	5,00	0,51	0,50
Масло растительное	4,00	4,00	0,40	0,40
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

* С 1 марта капусту и морковь припускают

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,58	Ca (мг):	146,29
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	17,54
Углеводы (г):	4,53	Fe (мг):	0,60
Энергетическая ценность (ккал):	61,28	C (мг):	24,75
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. У помидоров и огурцов удаляют место крепления плодоножки, повторно промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные овощи нарезают: огурцы и помидоры ломтиками, морковь соломкой или натирают на терке, капусту шинкуют. Капусту перетирают с солью до появления сока. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

100403-1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из свеклы с солеными
огурцами**

Номер рецептуры: № 100403-1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	85	85	8,5	8,5
<i>или</i> свекла столовая свежая	106,3	85	11,3	8,5
Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,36
Жиры (г):	4,09
Углеводы (г):	10,00
Энергетическая ценность (ккал):	82,24

Ca (мг):	33,75
Mg (мг):	20,1
Fe (мг):	1,25
C (мг):	9
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Подготовленный огурцы консервированные нарезают соломкой.

Свеклу сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают, очищают. Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке, соединяют с измельченными огурцами, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат картофельный с ветчиной**

Номер рецептуры: № 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	67	67	6,7	6,7
или Картофель свежий продовольственный	89,33	67	8,9	6,7
Масса отварного картофеля:		65		6,5
Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки)	7	7	0,70	0,70
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1,0	1,0
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,0
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10	10	1,00	1,0
Ветчина	7,22	7	0,72	0,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,43
Жиры (г):	5,77
Углеводы (г):	12,51
Энергетическая ценность (ккал):	115,72

Ca (мг):	31,94
Mg (мг):	22,38
Fe (мг):	0,98
C(мг):	9,05
B1(мг):	0,10
B2(мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленный отварной картофель нарезают кубиком. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Подготовленную ветчину, огурцы консервированные нарезают соломкой или кубиком, лук репчатый мелким кубиком, ошпаривают. Измельченные овощи соединяют, добавляют подготовленный горошек, соль, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Салат "Осенний"

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	51,50	51,50	5,0	5,0
или картофель свежий продовольственный	68,67	51,50	7,1	5,0
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5,00	5,00	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	5,95	5,00	0,6	0,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	31,60	31,60	3,0	3,0
или свекла столовая свежая	39,50	31,60	4,0	3,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	20,00	20,00	2,0	2,0
или морковь столовая свежая	25,00	20,00	2,5	2,0
Масло растительное	4,00	4,00	0,4	0,4
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

С 1 марта морковь припускается, допускается нарезка кубиком

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г

Белки (г):	1,83	Ca (мг):	27,10
Жиры (г):	4,26	Mg (мг):	27,14
Углеводы (г):	12,97	Fe (мг):	1,09
Энергетическая ценность (ккал):	97,57	C (мг):	9,81
		B1 (мг):	0,08
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают (кроме свеклы), затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Подготовленные морковь, свеклу, картофель закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Свеклу очищают. Подготовленные морковь, свеклу, картофель нарезают кубиком. Лук репчатый нарезают мелким кубиком, бланшируют, охлаждают. Овощи соединяют, добавляют соль, перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед раздачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C)

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	45,3

Ca (мг):	7
Mg (мг):	4
Fe (мг):	1,4
C (мг):	2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

не выше 14°C

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус вишневый

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	51	51	5,1	5,1
Вода	40	40	4	4
Сахар-песок	30	30	6	6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,41
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	65,35
Энергетическая ценность (ккал):	263,9

Ca (мг):	20,67
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	0,44
C (мг):	7,65
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Вишню закладывают не размораживая, затем варят до размягчения, протирают, добавляют сахар и варят до загустения при помешивании.

Для буфет раздаточных: Готовый соус раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140106Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	50	50	5	5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	10	10	1	1
Бульон и/или вода	40	40	4	4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,97
Жиры (г):	11,76
Углеводы (г):	9,33
Энергетическая ценность (ккал):	155,00

Ca (мг):	328,14
Mg (мг):	6,14
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева
Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы, рыбы и др.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп из овощей

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5
или капуста свежая продовольственная	18,75	15	1,875	1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3	3
или картофель свежий продовольственный	40	30	4	3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,76	4	0,476	0,4
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,16
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	6,43
Энергетическая ценность (ккал):	51,93

Ca (мг):	68,26
Mg (мг):	11,87
Fe (мг):	0,44
C (мг):	8,12
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, капусту шинкуют. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают нашинкованную капусту, нарезанный картофель и отваривают в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенный лук репчатый и морковь, соль. Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 132

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,67	20	2,66	2
Горох колотый	8	8	0,81	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,03	0,03
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	1,75
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	55,64

Ca (мг):	15,26
Mg (мг):	15,28
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Горох колотый промывают. Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог:

Суп картофельный с фасолью (на курином бульоне)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 135

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,7	20	2,67	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Фасоль продовольственная	7	7	0,7	0,7
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,98	Ca (мг):	44,56
Жиры (г):	1,73	Mg (мг):	13,93
Углеводы (г):	7,15	Fe (мг):	0,66
Энергетическая ценность (ккал):	52,10	C (мг):	2,60
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленную фасоль замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. По окончании варки отвар сливают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15	2	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	10,67	8	1,14	0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,25	5	0,63	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Сметана	3	3	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	2,05
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	44,59

Ca (мг):	53,75
Mg (мг):	8,61
Fe (мг):	0,31
C (мг):	5,96
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывая в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин. В кипящий бульон (или воду) 90-110°C кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Примечание: Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 110303

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный (с вермишелью)**

Номер рецептуры: № 152

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	6,31	6,25	0,64	0,63
или Мясо птицы (бескостное) замороженное	6,72	6,25	0,68	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	17,33	13	1,74	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,52	8	0,95	0,8
Масло растительное	1,5	1,5	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макаронь гр.А <вермишель яичная>	3	3	0,2	0,2
Бульон и/или вода	67	67	6,7	6,7
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,07	Ca (мг):	9,05
Жиры (г):	2,79	Mg (мг):	8,83
Углеводы (г):	5,43	Fe (мг):	0,41
Энергетическая ценность (ккал):	59,07	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Птицу дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения.

Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**180601**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сухарики из хлеба пшеничного**

Номер рецептуры: № 487

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	143	143	14,3	14,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	10,73	Ca (мг):	33,61
Жиры (г):	4,15	Mg (мг):	18,59
Углеводы (г):	73,50	Fe (мг):	1,72
Энергетическая ценность (ккал):	374,66	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,16
		B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают кубиками размером 10 на 10 мм, кладут в емкость и подсушивают в жарочном и духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 5-7 минут до хрустящего состояния.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации:** не более 12-и часов с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 16

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	358,3

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели мясные с соусом собственного производства

Номер рецептуры: № 120539

Наименование сборник рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях под ред.С.В.Маслова,2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденное или Говядина крупный кусок замороженное	35,53	35,0	3,553	3,5
	38,89	35,0	3,889	3,5
Хлеб пшеничный	12	12	1,2	1,2
Молоко	10	10	1	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	10	10	1	1
	11,9	10	1,19	1,19
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	70	70	7	7
Мука Пшеничная	3	3	0,3	0,3
Томат-паста	2,25	2,25	0,225	0,225
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3,6	3,6	0,36	0,36
	4,5	3,6	0,45	0,36
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	1,8	1,8	0,18	0,18
	2,14	1,8	0,21	0,18
Сахар-песок	1,2	1,2	0,12	0,12
Лист лавровый	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Коренья петрушки сушеные	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:	-	100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,35
Жиры (г):	7,83
Углеводы (г):	11,58
Энергетическая ценность (ккал):	150,22

Ca (мг):	25,2
Mg (мг):	15,37
Fe (мг):	1,32
C (мг):	2,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков по 1-й штуке на порцию, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают со всех сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении в течение 8-10 минут.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают вместе с сушеным корнем петрушки в небольшом количестве воды, с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120403**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 257

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с кожей	74,24	70,53	7,42	7,05
<i>или</i> филе рыбы без кожи	74,24	70,53	7,42	7,05
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	10	10	1	1
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10	10	1	1
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Соль	0,2	0,2	0,05	0,05
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	14,09
Жиры (г):	2,95
Углеводы (г):	17,16
Энергетическая ценность (ккал):	151,51

Ca (мг):	268,93
Mg (мг):	27,88
Fe (мг):	0,78
C (мг):	1,77
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. Рыбу дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями.

При использовании очищенного сырья: овощи промывают.

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно замоченным в молоке хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из котлетной массы формируют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 15 - 20 минут или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170 - 180°C в течении 12 - 15 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели рыбные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели с рисом**

Номер рецептуры: № 307

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	60,9	60	6,1	6
или говядина (мясо бескостное) замороженная	67	60	6,7	6
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Вода	18	18	1,8	1,8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,21
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	11,70
Энергетическая ценность (ккал):	183,39

Ca (мг):	7,34
Mg (мг):	20,74
Fe (мг):	1,78
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими воду сливают, рис охлаждают. Мясо дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют подготовленный рис, воду, соль, массу перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в форме шариков, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают 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.

Для буфет раздаточных: Готовые тефтели с рисом, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110316**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Уха ростовская

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5	1,316	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	30	30	3	3
	40	30	4	3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10	10	1	1
	5,9	5	0,59	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Помидоры	10,2	10,2	1,02	1,02
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	1,72
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	49,35

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

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

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	261,70

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	229,90

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации:** В соответствии с маркировкой производителя**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160108**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	65	65	6,5	6,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Молоко	40	40	4	4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	1,28
Углеводы (г):	4,88
Энергетическая ценность (ккал):	35,83

Ca (мг):	50,22
Mg (мг):	5,60
Fe (мг):	0,05
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°C**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента
не (заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента
приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	11,99

Ca (мг):	1,82
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из свежей капусты**

Номер рецептуры: № 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	13,3	10,0	1,3	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,25	5,0	0,6	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,38	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,0	0,001	0,001
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	3,37
Энергетическая ценность (ккал):	30,35

Ca (мг):	61,47
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,29
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с томатной пастой промывают, вытирают ветошью. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут. В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210110**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоки

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Фрукты перед раздачей сортируют, моют. Затем повторно промывают в зоне холодного или горячего цеха небольшими партиями. Допускается разрезать плод пополам только непосредственно перед подачей.

Температура подачи:

20±5° С.

Срок реализации :

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог
