

ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания  
детей школьного возраста, Новосибирск, 2021, 289с. ФБУН  
"Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-22хн-2020

УТВЕРЖДАЮ:



### Технологическая карта Я300223

Наименование блюда (изделия): Кисель из вишни

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет, 11 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крахмал картофельный	6	6	0.6	0.6
Сахар	7	7	0.7	0.7
Вишня	25.4	24	2.54	2.4
Вода питьевая	180	180	18	18
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 53 ккал	Белки 0.2 г	Жиры 0 г	Углеводы 13 г
------------------------	-------------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.01 мг	V2 0.01 мг	C 1.4 мг	A 2.45 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 10 мг	Фосфор (P) 10 мг	Магний (Mg) 5.43 мг	Железо (Fe) 0.12 мг	
Калий (K) 52 мг	Йод (I) 0.48 мг	Селен (Se) 0.02 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ягоды (свежие или свежемороженые) перебирают, промывают, протирают, сок отжимают и процеживают.

Ягоды заливают горячей водой (на 1 часть ягоды 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи: 14 градусов цельсия

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет, вкус и запах: вишневый.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

УТВЕРЖДАЮ:

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-6с-2020



### Технологическая карта Я200032

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель, с сентября (25%)	54.4	40	5.44	4
с ноября (30%)	57.143	40	5.714	4
с января (35%)	61.538	40	6.154	4
с марта (40%)	66.667	40	6.667	4
Яйцо	1.94	1.76	0.194	0.176
Мука пшеничная	6.16	6.16	0.616	0.616
Лук репчатый	10	8	1	0.8
Морковь	10	8	1	0.8
Масло сливочное	0.7	0.7	0.07	0.07
Масло растительное	2	2	0.2	0.2
Лавровый лист	0.04	0.04	0.004	0.004
Соль	0.18	0.18	0.018	0.018
Вода питьевая	9.16	9.16	0.916	0.916
Бульон мясной	150	150	15	15
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 94 ккал	Белки 4.62 г	Жиры 3.34 г	Углеводы 11.4 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.05 мг	V2 0.04 мг	C 3.68 мг	A 102.2 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 10.4 мг	Фосфор (P) 36 мг	Магний (Mg) 12.8 мг	Железо (Fe) 0.54 мг	
Калий (K) 222 мг	Йод (I) 10.28 мг	Селен (Se) 0.946 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

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

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

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью.

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист.

Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10 г., закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки. клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи – мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 109

### Технологическая карта ИИ00109

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	30	30	3	3
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 52 ккал	Белки 1.98 г	Жиры 0.36 г	Углеводы 10.02 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.05 мг	V2 0 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 10.5 мг	Фосфор (P) 47.4 мг	Магний (Mg) 14.1 мг	Железо (Fe) 1.17 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 108

### Технологическая карта ИИ00108

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Область применения:

Категория: 7-11 лет

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	25	25	2.5	2.5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	25		2.5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 59 ккал	Белки 1.9 г	Жиры 0.2 г	Углеводы 12.3 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.03 мг	V2 0 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 5 мг	Фосфор (P) 16.25 мг	Магний (Mg) 3.5 мг	Железо (Fe) 0.28 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Составитель \_\_\_\_\_ (ФИО)  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (ФИО)  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 109



### Технологическая карта ИН00109

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Область применения:

Категория: с 12 и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	25	25	2.5	2.5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	25		2.5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 43 ккал	Белки 1.65 г	Жиры 0.3 г	Углеводы 8.53 г
------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0.05 мг	B2 0.02 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 8.75 мг	Фосфор (P) 39.5 мг	Магний (Mg) 11.75 мг	Железо (Fe) 0.98 мг	
Калий (K) 61.25 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0.0014 мг	Фтор (F) 0.006 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и  
кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях  
/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2016.

Номер: 334



### Технологическая карта Ф334

Наименование блюда (изделия): Рис отварной с овощами

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44.1	44.1	4.41	4.41
Вода питьевая	93	93	9.3	9.3
Масса готовой каши		123		12.3
Масло сливочное	6.15	6.15	0.615	0.615
Морковь	18.75	15	1.875	1.5
Масса припущенной моркови		13.8		1.38
Лук репчатый	17.85	15	1.785	1.5
Масса припущенного лука		7.5		0.75
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>		<b>150</b>		<b>15</b>

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 179 ккал	Белки 3.33 г	Жиры 4.63 г	Углеводы 30.94 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0.04 мг	B2 0.03 мг	C 0.9 мг	A 0.02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 14.9 мг	Фосфор (P) 73.69 мг	Магний (Mg) 25.99 мг	Железо (Fe) 0.58 мг	
Калий (K) 84.46 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0.0059 мг	Фтор (F) 0.0309 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности. В конце варки добавляют масло сливочное (50% от рецептурной нормы). Морковь подготовленную нарезают мелкими кубиками. Подготовленный лук шинкуют. Нарезанные морковь и лук припускают с маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы-целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи мягкие, равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от кремового до желтого

Вкус: отварного риса и овощей

Запах: отварного риса и овощей

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и  
кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях  
/ Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2016.

Номер: 334

### Технологическая карта Ф334

Наименование блюда (изделия): Рис отварной с овощами

Область применения:

Категория: с 12 и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	52.92	52.92	5.292	5.292
Вода питьевая	111.6	111.6	11.16	11.16
Масса готовой каши		147.6		14.76
Масло сливочное	7.38	7.38	0.738	0.738
Морковь	22.5	18	2.25	1.8
Масса припущенной моркови		16.56		1.656
Лук репчатый	21.42	18	2.142	1.8
Масса припущенного лука		9		0.9
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>		<b>180</b>		<b>18</b>

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 214 ккал	Белки 3.98 г	Жиры 5.55 г	Углеводы 37.13 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.04 мг	V2 0.03 мг	C 1.08 мг	A 0.02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 17.88 мг	Фосфор (P) 88.43 мг	Магний (Mg) 31.19 мг	Железо (Fe) 0.7 мг	
Калий (K) 122.12 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0.008 мг	Фтор (F) 0.042 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кругу рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности. В конце варки добавляют масло сливочное (50% от рецептурной нормы). Морковь подготовленную нарезают мелкими кубиками. Подготовленный лук шинкуют. Нарезанные морковь и лук припускают с маслом сливочным 5-8 минут. Готовые овощи соединяют с отварным рисом

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы-целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи мягкие, равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от кремового до желтого

Вкус: отварного риса и овощей

Запах: отварного риса и овощей

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 108

### Технологическая карта ИН00108

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	36	36	3.6	3.6
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	36		3.6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 85 ккал	Белки 2.74 г	Жиры 0.29 г	Углеводы 17.71 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0.04 мг	В2 0 мг	С 0 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 7.2 мг	Фосфор (P) 23.4 мг	Магний (Mg) 5.04 мг	Железо (Fe) 0.4 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Составитель \_\_\_\_\_ (ФИО)  
\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)  
\_\_\_\_\_ (должность)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер:

### Технологическая карта Я300245

Наименование блюда (изделия): Компот из плодов и ягод (зам):

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	45.4	40	4.54	4
Компотная смесь	42.2	40	4.22	4
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0.2	0.2	0.02	0.02
Вода питьевая	162	162	16.2	16.2
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 71 ккал	Белки 0.15 г	Жиры 0.15 г	Углеводы 17.19 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.01 мг	V2 0.01 мг	C 26.4 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 6.03 мг	Фосфор (P) 3.96 мг	Магний (Mg) 3.24 мг	Железо (Fe) 0.83 мг	
Калий (K) 92.67 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0.0001 мг	Фтор (F) 0.0028 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год



Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 405

### Технологическая карта ИН00405

Наименование блюда (изделия): Курица в соусе с томатом"

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриная грудка (филе)	91.46	83.14	9.146	8.314
Масса отварной мякоти птицы без кожи		60		6
Масло сливочное	7.71	7.71	0.771	0.771
Лук репчатый	7.97	6.42	0.797	0.642
Томат-паста	2.65	2.65	0.265	0.265
Мука пшеничная	1.63	1.63	0.163	0.163
Чеснок	0.77	0.77	0.077	0.077
Сметана	4.3	4.3	0.43	0.43
Морковь	7.97	6.42	0.797	0.642
Вода питьевая	39.43	39.43	3.943	3.943
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>		<b>100</b>		<b>10</b>

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 160 ккал	Белки 11.33 г	Жиры 11.25 г	Углеводы 3.42 г
-------------------------	---------------	--------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0.02 мг	B2 0 мг	C 1.92 мг	A 0.02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 28.33 мг	Фосфор (P) 75 мг	Магний (Mg) 13.33 мг	Железо (Fe) 0.83 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Курицу отваривают тушками (целиком), отделяют мякоть от костей и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат-пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, бланшируют затем пассеруют - без изменения цвета. Муку пассеруют - без изменения цвета (без масла), разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук - проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томат-пюре, варят 5 минут, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: отварной рис, отварные макароны, картофельное пюре.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид тушеной птицы - 5-7 кусочков, залитых томатным соусом со сметаной, гарнир расположен сбоку.

Кухня: ица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков - розоватая, цвета соуса. Мякоть мягкая, продукты гарнира мягкие, доведены до готовности. Вкус - в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату. Без посторонних привкусов и запахов.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Министерство здравоохранения РФ. Союз педиатров России.  
Научный центр здоровья детей РАМН. Институт питания РАМН.  
Организация лечебного питания детей в стационарах. Пособие для  
врачей. Под ред. А.А. Баранова, К.С.Ладодо. Москва, 2001.  
Номер: 12.5



### Технологическая карта ЛД00129

Наименование блюда (изделия): Пирожное школьное к чаю (с повидлом)

Область применения:

Категория: Дети от 4 до 6

Разрешенные диеты: 1,15,2,3,4б,4в,5

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пирожное школьное к чаю	20	20	2	2
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	20		2	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 83 ккал	Белки 2 г	Жиры 2 г	Углеводы 13.7 г
------------------------	-----------	----------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 0 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-6с-2020



### Технологическая карта Я200032

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель, с сентября (25%)	68	50	6.8	5
с ноября (30%)	71.429	50	7.143	5
с января (35%)	76.923	50	7.692	5
с марта (40%)	83.333	50	8.333	5
Яйцо	2.425	2.2	0.242	0.22
Мука пшеничная	7.7	7.7	0.77	0.77
Лук репчатый	12.5	10	1.25	1
Морковь	12.5	10	1.25	1
Масло сливочное	0.875	0.875	0.088	0.088
Масло растительное	2.5	2.5	0.25	0.25
Лавровый лист	0.05	0.05	0.005	0.005
Соль	0.225	0.225	0.023	0.023
Вода питьевая	11.45	11.45	1.145	1.145
Бульон мясной	187.5	187.5	18.75	18.75
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 118 ккал	Белки 5.78 г	Жиры 4.18 г	Углеводы 14.25 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.06 мг	V2 0.05 мг	C 4.6 мг	A 127.75 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 13 мг	Фосфор (P) 45 мг	Магний (Mg) 16 мг	Железо (Fe) 0.68 мг	
Калий (K) 277.5 мг	Йод (I) 12.85 мг	Селен (Se) 1.1825 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

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

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

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью.

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист.

Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5- 10 г., закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - картофель и овощи сохранили форму нарезки. клецки одинакового размера; консистенция - картофель и овощи – мягкие, клецки - упругие; цвет бульона - прозрачный; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-15м-2020



### Технологическая карта Я200131

Наименование блюда (изделия): Плов из булгура с курицей ;

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	15.98	12.75	1.598	1.275
Крупа булгур	54.4	54.4	5.44	5.44
Куриная грудка (филе)	83.3	45.9	8.33	4.59
Лук репчатый	10.625	8.5	1.063	0.85
Масло растительное	6.8	6.8	0.68	0.68
Соль	0.85	0.85	0.085	0.085
Масса булгура с овощами		124.95		12.495
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>		<b>170</b>		<b>17</b>

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 265 ккал	Белки 13 г	Жиры 12.32 г	Углеводы 25.52 г
-------------------------	------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.11 мг	V2 0.08 мг	C 0.93 мг	A 155.55 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 28.05 мг	Фосфор (P) 221 мг	Магний (Mg) 117.3 мг	Железо (Fe) 1.89 мг	
Калий (K) 329.8 мг	Йод (I) 37.4 мг	Селен (Se) 10.37 мг	Фтор (F) 69.7 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Булгур перебирают и промывают.

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

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением воды

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30

г, Нарезанные кусочки мяса птицы тушат в небольшом количестве воды с добавлением соли, кладут пассерованные лук и морковь. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают промытый булгур, кладут лавровый лист и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с крупой и овощами.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову с булгуром.

Составитель

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

УТВЕРЖДАЮ:

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-15м-2020



### Технологическая карта Я200131

Наименование блюда (изделия): Плов из булгура с курицей ;

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	18.8	15	1.88	1.5
Крупа булгур	64	64	6.4	6.4
Куриная грудка (филе)	98	54	9.8	5.4
Лук репчатый	12.5	10	1.25	1
Масло растительное	8	8	0.8	0.8
Соль	1	1	0.1	0.1
Масса булгура с овощами		147		14.7
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 312 ккал	Белки 15.29 г	Жиры 14.49 г	Углеводы 30.02 г
-------------------------	---------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.13 мг	V2 0.09 мг	C 1.09 мг	A 183 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 33 мг	Фосфор (P) 260 мг	Магний (Mg) 138 мг	Железо (Fe) 2.22 мг	
Калий (K) 388 мг	Йод (I) 44 мг	Селен (Se) 12.2 мг	Фтор (F) 82 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Булгур перебирают и промывают.

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

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на растительном масле с добавлением воды

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, Нарезанные кусочки мяса птицы тушат в небольшом количестве воды с добавлением соли, кладут пассерованные лук и морковь. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают промытый булгур, кладут лавровый лист и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо, вместе с крупой и овощами.

Температура подачи: не менее 65 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, набухшие; консистенция - мясо мягкое, крупа рассыпчатая; вкус и запах: свойственный плову с булгуром.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 7



### Технологическая карта ИН00007

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	110	88	11	8.8
Масло растительное	10	10	1	1
Сахар	3	3	0.3	0.3
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	100		10	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 132 ккал	Белки 1.1 г	Жиры 10.1 г	Углеводы 9.1 г
-------------------------	-------------	-------------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.04 мг	V2 0 мг	C 3.2 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 24 мг	Фосфор (P) 49 мг	Магний (Mg) 33 мг	Железо (Fe) 0.6 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.  
Температура подачи 14 С.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

УТВЕРЖДАЮ:

Основание Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации./ Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, издание 5-ое с дополнениям, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.

Номер: 7



### Технологическая карта ИИ00007

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови

Область применения:

Категория: 7-11 лет

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	66	52.8	6.6	5.28
Масло растительное	6	6	0.6	0.6
Сахар	1.8	1.8	0.18	0.18
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 79 ккал	Белки 0.66 г	Жиры 6.06 г	Углеводы 5.46 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0.02 мг	B2 0 мг	C 1.92 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 14.4 мг	Фосфор (P) 29.4 мг	Магний (Mg) 19.8 мг	Железо (Fe) 0.36 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания  
детей школьного возраста, Новосибирск, 2021, 289с. ФБУН  
"Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-53-2020



### Технологическая карта Я300006

Наименование блюда (изделия): Салат из свежих помидоров и огурцов

Область применения:

Категория: 11 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лук зеленый	13.6	12	1.36	1.2
Огурцы свежие	39.5	35	3.95	3.5
Помидоры свежие	54.2	48	5.42	4.8
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Соль	0.3	0.3	0.03	0.03
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	100		10	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 63 ккал	Белки 1 г	Жиры 5.2 г	Углеводы 3.1 г
------------------------	-----------	------------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.04 мг	V2 0.04 мг	C 19.1 мг	A 107.3 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 28 мг	Фосфор (P) 31 мг	Магний (Mg) 17 мг	Железо (Fe) 0.8 мг	
Калий (K) 220 мг	Йод (I) 15.6 мг	Селен (Se) 0.4 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими порциями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими порциями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи: не более 14 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(должность)

(ФИО)



ООО "Тимашевское ПРТ рай  
Учебный год

Основание Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-5з-2020

УТВЕРЖДАЮ:



### Технологическая карта Я200006

Наименование блюда (изделия): Салат из свежих помидоров и огурцов

Область применения:

Категория: от 7 до 11 лет

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лук зеленый	8.1	7.2	0.81	0.72
Огурцы свежие	23.7	21	2.37	2.1
Помидоры свежие	32.5	28.8	3.25	2.88
Масло растительное	3	3	0.3	0.3
Соль	0.2	0.2	0.02	0.02
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 37 ккал	Белки 0.6 г	Жиры 3.1 г	Углеводы 1.8 г
------------------------	-------------	------------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0.03 мг	V2 0.03 мг	C 11.5 мг	A 64.4 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 17 мг	Фосфор (P) 18 мг	Магний (Mg) 10 мг	Железо (Fe) 0.5 мг	
Калий (K) 132 мг	Йод (I) 9.3 мг	Селен (Se) 0.2 мг	Фтор (F) 0 мг	

#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими порциями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают тонкими ломтиками.

Помидоры перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими порциями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Лук перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, очищают промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи: не более 14 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Вкус и запах - свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом.

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

(ФИО)

(должность)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Н.Н. Строилова

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер: 175

### Технологическая карта K000175

Наименование блюда (изделия): Каша вязкая молочная из риса и пшена

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	15,334	15,334	1,5334	1,5334
Крупа пшенная	20,809	20,809	2,0809	2,0809
Молоко	109,524	109,524	10,9524	10,9524
Вода питьевая	71,191	71,191	7,1191	7,1191
Сахар	6,572	6,572	0,6572	0,6572
<i>Масса каши</i>		219,047		21,9047
Масло сливочное	10,953	10,953	1,0953	1,0953
Сахар	10,953	10,953	1,0953	1,0953
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	230		23	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 285 ккал	Белки 6,66 г	Жиры 12,25 г	Углеводы 36,67 г
--------------------------	--------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,16 мг	C 1,05 мг	A 60 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 146,0828 мг	Фосфор (P) 171,6457 мг	Магний (Mg) 40,7647 мг	Железо (Fe) 0,8872 мг	
Калий (K) 220,5153 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  
 Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  
 Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.  
 Вкус: умеренно сладкий и соленый с привкусом сливочного масла.  
 Запах: соответствующий виду каши в сочетании с маслом.

Составитель

ведущая специалист по питанию

А.В. Маракушина

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Н.Н. Строилова

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер: 175

### Технологическая карта K000175

Наименование блюда (изделия): Каша вязкая молочная из риса и пшена

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	13,333	13,333	1,3333	1,3333
Крупа пшенная	18,095	18,095	1,8095	1,8095
Молоко	95,238	95,238	9,5238	9,5238
Вода питьевая	61,905	61,905	6,1905	6,1905
Сахар	5,714	5,714	0,5714	0,5714
<i>Масса каши</i>		190,476		19,0476
Масло сливочное	9,524	9,524	0,9524	0,9524
Сахар	9,524	9,524	0,9524	0,9524
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 248 ккал	Белки 5,79 г	Жиры 10,65 г	Углеводы 31,89 г
-------------------------	--------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,1 мг	B2 0,13 мг	C 0,91 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 127,0286 мг	Фосфор (P) 149,2571 мг	Магний (Mg) 35,4476 мг	Железо (Fe) 0,7714 мг	
Калий (K) 191,7524 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  
 Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  
 Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.  
 Вкус: умеренно сладкий и соленый с привкусом сливочного масла.  
 Запах: соответствующий виду каши в сочетании с маслом.

Составитель

ведущая специалист по питанию

А.В. Маракушина

(должность)

(подпись)

(ФИО)