

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Н.Н. Стромилова

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

Номер: 54-2м-2020

Технологическая карта Я200121

Наименование блюда (изделия): Гуляш из говядины"

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
Говядина 1к	104,5	92,5	10,45	9,25
Лук репчатый	14,5	11,626	1,45	1,1626
Мука пшеничная	3,126	3,126	0,3126	0,3126
Томат-паста	3,65	3,65	0,365	0,365
Масло сливочное	5,376	5,376	0,5376	0,5376
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Вода питьевая	133,75	133,75	13,375	13,375
Масса мясной части готового блюда		58		5,8
Масса соуса в готовом блюде		42		4,2
Масса готового блюда (изделия)		100		10

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 237 ккал	Белки 16,88 г	Жиры 16,88 г	Углеводы 3,88 г
-------------------------	---------------	--------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,11 мг	C 1,41 мг	A 32000 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 13,75 мг	Фосфор (P) 166,25 мг	Магний (Mg) 23,75 мг	Железо (Fe) 2,5 мг	
Калий (K) 321,25 мг	Йод (I) 17,125 мг	Селен (Se) 0,375 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

Составитель

ведущая специалист по питанию

(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Н.Н. Строилова

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: 54-2м-2020

Технологическая карта Я200121

Наименование блюда (изделия): Гуляш из говядины"

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
Говядина 1к	94,05	83,25	9,405	8,325
Лук репчатый	13,05	10,463	1,305	1,0463
Мука пшеничная	2,813	2,813	0,2813	0,2813
Томат-паста	3,285	3,285	0,3285	0,3285
Масло сливочное	4,838	4,838	0,4838	0,4838
Соль	0,225	0,225	0,0225	0,0225
Вода питьевая	120,375	120,375	12,0375	12,0375
Масса мясной части готового блюда		52		5,2
Масса соуса в готовом блюде		38		3,8
Масса готового блюда (изделия)		90		9

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 213 ккал	Белки 15,19 г	Жиры 15,19 г	Углеводы 3,49 г
-------------------------	---------------	--------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,1 мг	C 1,27 мг	A 28800 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 12,375 мг	Фосфор (P) 149,625 мг	Магний (Mg) 21,375 мг	Железо (Fe) 2,25 мг	
Калий (K) 289,125 мг	Йод (I) 15,4125 мг	Селен (Se) 0,3375 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

Составитель

ведущая специалист по питанию

(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Н.Н. Стромилова

Основание: Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпродинформ", Москва, 1996г.

Номер: 547

Технологическая карта Б1547

Наименование блюда (изделия): Бульон томатный.

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
Вода питьевая	40,5	40,5	4,05	4,05
Лук репчатый	0,454	0,389	0,0454	0,0389
Масло сливочное	1,62	1,62	0,162	0,162
Мука пшеничная	1,62	1,62	0,162	0,162
Морковь	2,7	2,16	0,27	0,216
Лук репчатый	0,864	0,72	0,0864	0,072
Томат-паста	3,6	3,6	0,36	0,36
Масло сливочное	0,54	0,54	0,054	0,054
Сахар	0,36	0,36	0,036	0,036
Масса готового блюда (изделия)	36		3,6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 30 ккал	Белки 0,57 г	Жиры 1,79 г	Углеводы 2,9 г
------------------------	--------------	-------------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,01 мг	V2 0 мг	C 3,68 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 5,6163 мг	Фосфор (P) 10,3869 мг	Магний (Mg) 1,8933 мг	Железо (Fe) 0,2388 мг	Фтор (F) 0,0018 мг
Калий (K) 71,3095 мг	Йод (I) 0,0009 мг	Селен (Se) 0 мг		


Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Готовый бульон процеживают.

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование ещё 15-20 мин, соединяют с водой или рыбным бульоном и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производного соуса. При использовании как самостоятельное блюдо - заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (30 г).

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

ведущая специалист по питанию
(должность)
(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

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: 126

Технологическая карта Ф126

Наименование блюда (изделия): Лапша домашняя

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
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	0,48	0,48	0,048	0,048
Яйцо	6,25 шт	2	0,2	0,2
Вода питьевая	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль	0,12	0,12	0,012	0,012
Масса готового блюда (изделия)	8		0,8	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 26 ккал	Белки 1,04 г	Жиры 0,31 г	Углеводы 4,88 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,02 мг	V2 0,01 мг	C 0 мг	A 10 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 2,8072 мг	Фосфор (P) 9,5696 мг	Магний (Mg) 3,1104 мг	Железо (Fe) 0,132 мг	
Калий (K) 12,4216 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 25-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка
 Консистенция: упругая, подсушенная
 Цвет: кремовый
 Вкус: сырого теста, умеренно соленый
 Запах: входящих в состав продуктов

Составитель

ведущая специалист по питанию

(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Н.Н. Стромилова

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: 126

Технологическая карта Ф126

Наименование блюда (изделия): Лапша домашняя

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
Мука пшеничная	10,5	10,5	1,05	1,05
Мука пшеничная	0,72	0,72	0,072	0,072
Яйцо	6,25 шт	3	0,3	0,3
Вода питьевая	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль	0,18	0,18	0,018	0,018
Масса готового блюда (изделия)	12		1,2	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 40 ккал	Белки 1,55 г	Жиры 0,47 г	Углеводы 7,32 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,03 мг	V2 0,02 мг	C 0 мг	A 10 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 4,2108 мг	Фосфор (P) 14,3544 мг	Магний (Mg) 4,6656 мг	Железо (Fe) 0,198 мг	
Калий (K) 18,6324 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 25-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

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

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка

Консистенция: упругая, подсушенная

Цвет: кремовый


Вкус: сырого теста, умеренно соленый

Запах: входящих в состав продуктов

Составитель

ведущая специалист по питанию

(должность)


(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Н.Н. Стромилова

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: 54-5хн-2020

Технологическая карта Я200207

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок и вишни

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, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сахар	7	7	0,7	0,7
Вишня	20	18	2	1,8
Яблоки	24,6	23	2,46	2,3
Вода питьевая	180	180	18	18
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 43 ккал	Белки 0,2 г	Жиры 0,1 г	Углеводы 10,2 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 2 мг	A 2530 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 9 мг	Фосфор (P) 7 мг	Магний (Mg) 6 мг	Железо (Fe) 0,5 мг	
Калий (K) 91 мг	Йод (I) 0,8 мг	Селен (Se) 0,1 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Вишню (свежую или свежемороженую) перебирают удаляют плодоножки, промывают.
Яблоки моют проточной водой, режут на дольки удаляют семена, измельчают.
Варят яблоки при слабом кипении 5-6 минут, добавляют сахар, лимонную кислоту и вишню, доводят до кипения и варят 10-12 минут. Готовый компот охлаждают, процеживают и разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды и яблоки.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - сироп прозрачный, ягоды и яблоки сохранили форму; вкус - кисло-сладкий фруктовый, запах - приятный.

Составитель

ведущая специалист по питанию

(должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)