

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты и свеклы 1/50

Номер рецептуры: 44 стр. 36

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях Перевалов А.Я., Коровка Л.С..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	37	29,5	3,7	2,95
Соль поваренная йодированная	0,12	0,12	0,012	0,012
Свекла отварная очищенная	24	17,5	2,4	1,75
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
		1/50		5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,8	3,55	2,95	47

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,015	10,9	0,00	1,6	23	17	8,5	0,45

Технология приготовления: Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют соломкой, перемешивают с солью, слегка перетирают, сок не отжимают. Свеклу отварную очищенную мелко шинкуют соломкой, соединяют с капустой, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из капусты белокочанной и свеклы 1/80

Номер рецептуры: 44 стр. 36

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях Перевалов А.Я., Коровка Л.С..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	59,2	47,2	5,92	4,72
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Свекла отварная очищенная	38,4	28	3,84	2,8
Масло растительное	5,6	5,6	0,56	0,56
		1/80		8

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,28	5,68	4,72	75,2

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	17,44	0,00	2,56	36,8	27,2	13,6	0,72

Технология приготовления: Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют соломкой, перемешивают с солью, слегка перетирают, сок не отжимают. Свеклу отварную очищенную мелко шинкуют соломкой, соединяют с капустой, заправляют маслом растительным.

Температура подачи: от 10 до 14 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует виду овощей.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком 1/ 150

Номер рецептуры: 54-20-2020 стр. 83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск-2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца куриные	66	60	6,6	6
Молоко	60	60	6	6
Зеленый горошек консервированный	45	29	4,5	2,9
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,040	0,040
Выход:		1/150		15

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
9,6	11,5	4,7	160,4

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,07	1,47	129,8	0	99	164	19	1,6

Технология приготовления: Подготовленные с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка сбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 10 мин до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция однородная, сочная. Цвет золотисто - желтоватый. Вкус и запах, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком 1/200

Номер рецептуры: 54-20-2020 стр. 83

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск-2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца куриные	88	80	8,8	8
Молоко	80	80	8	8
Зеленый горошек консервированный	59,9	38,7	5,99	3,87
Масло сливочное	6,7	6,7	0,67	0,67
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
12,9	15,3	6,2	214

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,09	1,97	173,1	0	132	219	25	2,1

Технология приготовления: Подготовленные с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка сбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 10 мин до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция однородная, сочная. Цвет золотисто - желтоватый. Вкус и запах, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на сгущенном молоке 1/200

Номер рецептуры: 500 стр. 351 2022 г.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко цельное сгущенное с сахаром	40	40	4	4
Вода питьевая	190	190	10,9	10,9
		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,9	2	20,9	113

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,02	0,4	0,01	0,0	129	87	13	0,8

Технология приготовления: В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сгущенное молоко, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка – светло – коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Директор _____ Эжбаев Ю.Н.

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 1/30

Номер рецептуры: 108 стр. 72 2022 г.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный формовой	30	30	3	3
		1/30		3

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,28	0,24	14,76	70,5

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,033	0,0	0,00	0,33	6	19,5	4,2	0,33

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____ Эжбаев Ю.Н.

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 1/20

Номер рецептуры: 109 стр. 72 2022 г.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной формовой	20	20	2	2
		1/20		2

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,32	0,24	6,68	34,8

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,036	0,0	0,00	0,28	7	31,6	9,4	0,78

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____ Эжбаев Ю.Н.

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 1/40

Номер рецептуры: 108 стр. 72

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный формовой	40	40	4	4
		1/40		4

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
3,04	0,32	19,68	94

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,04	0,0	0,0	0,44	8	26	5,6	0,44

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____

Шеф-повар _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 1/30

Номер рецептуры: 109 стр. 72

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной формовой	30	30	3	3
		1/30		3

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,98	0,36	10,02	52,2

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,05	0,0	0,00	0,42	10,5	47,4	14,1	1,17

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____ Эжбаев Ю.Н.

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Коржик молочный 1/50

Номер рецептуры: № 54-2в-2020 стр. 177

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	2,75	2,5	0,275	0,25
Молоко	5	5	0,5	0,5
Мука в /с	28,12	28,12	2,812	2,812
Сахар - песок	14,12	14,12	1,412	1,412
Масло сливочное	6,625	6,625	0,662	0,662
Ванилин	0,012	0,012	0,001	0,001
Натрий - двууглекислый	0,37	0,37	0,037	0,037
Масса полуфабриката		56,75		
Выход:		1/50		5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
3,25	5,62	31	187,5

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,0	0,0	31,25	0	11,87	30,25	4,75	0,37

Технология приготовления: подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость. Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто 3-4 минуты. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта, толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 10-12 минут.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды свежие, бананы 1/140

Номер рецептуры: 112 стр. 73

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы	140	140	14	14
		1/140		14

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,1	0,7	29,4	134,4

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,056	14	0,0	0,56	11,2	39,2	58,8	0,84

Технология приготовления: тарелке Подготовленные плоды подают на десертной..

Требования к качеству: Целые плоды уложены на тарелку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет и вкус соответствует виду плодов.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные соленые (огурцы) 1/60
Номер рецептуры: 107 стр. 71 2022 г.
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	63	60	6,3	6
		1/60		6

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,48	0,06	1,02	7,8

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,012	3	0,00	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36

Технология приготовления:

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, затем нарезают кружочками или ломтиками непосредственно перед отпуском.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству.

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или ломтиками.

Консистенция: упругая, хрустящая.

Цвет: зеленый

Вкус: свойственный соленым огурцам.

Запах: свойственный огурцам.

Директор _____ Эжбаев Ю.Н.

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи соленые (огурцы) 1/100

Номер рецептуры: 107 стр. 71

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Овощи соленые (огурцы)	105	100	10,5	10
		1/100		10

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,8	0,1	1,7	13

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,02	5	0,00	0,1	23	24	14	0,6

Технология приготовления:

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, затем нарезают кружочками или ломтиками непосредственно перед отпуском.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству.

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или ломтиками.

Консистенция: упругая, хрустящая.

Цвет: зеленый

Вкус: свойственный соленым огурцам.

Запах: свойственный огурцам.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками 1/200/20

Номер рецептуры: 146 стр. 102

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	40	5,34	4
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	150	150	15	15
Клецки: № 172 стр. 121				20
Мука пшеничная	6,16	6,16	0,616	0,616
Молоко пастеризованное	9,66	9,66	0,966	0,966
Соль поваренная йодированная	0,18	0,18	0,018	0,018
Яйца куриные	1,76	1,76	0,176	0,176
Масло сливочное	0,7	0,7	0,07	0,07
Масса теста:				18
		1/200/20		22

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,13	3,18	11,8	84,36

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,065	4,66	0,01	1,07	22,36	49,7	15,94	0,61

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду или бульон кладут йодированную соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Директор _____ / Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками 1/250/25
 Номер рецептуры: 146 стр. 102 клецки № 172 стр. 121
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	66,75	50	6,675	4,3
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло подсолнечное	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода питьевая	187,5	187,5	19,3	19,3
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Клецки:				
Мука пшеничная	7,7	7,7	0,77	0,77
Молоко пастеризованное	12	12	1,2	1,2
Соль йодированная	0,22	0,22	0,022	0,022
Яйца куриные	2,2	2,2	0,22	0,22
Масло сливочное	0,87	0,87	0,087	0,087
		1/250/25		27,5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,66	3,97	14,75	105,45

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,079	5,82	0,013	1,34	27,95	62,12	19,92	0,76

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду или бульон кладут йодированную соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10г, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Директор _____

/ Эжбаев Ю

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной говядины 1/200

Номер рецептуры: 54-11м-2020 стр. 118

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	73,2	64,8	7,32	6,48
Морковь	25	20	2,5	2
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	10	8	1	0,8
Крупа рисовая	54,4	54,4	5,44	5,44
Вода	313	313	31,3	31,3
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
15,2	15,4	38,6	354,4

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,07	0,72	271,3	0,64	19	192	44	2,2

Технология приготовления: Мясо зачищают и нарезают кубиками массой 10-15 г, Добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С в течении 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – мясо мягкое, сочное, рис хорошо набухший, рассыпчатый. Цвет мяса - серый, риса - белый. Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной говядины 1/250

Номер рецептуры: 54-11м-2020 стр. 118

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 категории	91,5	81	9,15	8,1
Морковь	31,2	25	3,12	2,5
Масло сливочное	10	10	1	1
Лук репчатый	12,5	10	1,25	1
Крупа рисовая	68	68	6,8	6,8
Вода	391,2	391,2	39,12	39,12
Соль поваренная йодированная	1	1	0,1	0,1
		1/250		25

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
19,1	19,3	48,2	443

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,08	0,9	339,2	0	24	241	55	2,8

Технология приготовления: Мясо зачищают и нарезают кубиками массой 10-15 г, Добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С в течении 30-40 минут. Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – мясо мягкое, сочное, рис хорошо набухший, рассыпчатый. Цвет мяса - серый, риса - белый. Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый 1/200

Номер рецептуры: 389 стр. 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор М.П. Могильный, В.А. Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	200	200	20	20
		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1	0	20,2	84,8

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,02	4	0,0	0,0	14	14	8	2,8

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах-приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Директор _____

Шеф-повар _____


/Эжбаев Ю.Н./


Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 1/60

Номер рецептуры: 108 стр. 72

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный формовой	60	60	6,0	6,0
		1/60		6,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
4,56	0,48	29,52	141

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,06	0,0	0,00	0,66	12	39	8,4	0,66

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____

/Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 1/25

Номер рецептуры: 109 стр. 72 2022 г.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной формовой	25	25	2,5	2,5
		1/25		2,5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,65	0,3	8,35	43,5

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,045	0,0	0,00	0,35	8,75	39,5	11,75	0,97

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье сахарное 1/25

Номер рецептуры: 590 стр. 415

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье сахарное	25	25	2,5	2,5
		1/25		2,5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
1,17	2,45	18,6	104,25

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	0,0	0,002	0,87	7,25	22,5	5	0,52

Технология приготовления:

Форма изделий должна быть правильной без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 1/35

Номер рецептуры: 109 стр. 72

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	35	35	3,5	3,5
		1/35		3,5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
2,31	0,42	11,69	60,9

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,063	0,0	0,0	0,49	12,25	55,3	16,45	1,36

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

Директор _____

Шеф-повар _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с изюмом 1/105

Номер рецептуры: 535 стр. 374

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто:		104		208
Молоко	50	50	5	5
Мука пшеничная	50	50	5	5
Яйца	2,66	2,66	0,266	0,266
Дрожжи	1,46	1,46	0,146	0,146
Сахар	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,93	0,93	0,093	0,093
Изюм	13,6	13,6	1,36	1,36
Масса полуфабриката:		117,34		
Масса готовых оладий:		100		
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
		1/105		10,5

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
6,53	10,02	42,68	287,46

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,11	0,65	0,046	3,48	77,31	87,61	17,06	1,11

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, дрожжи, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Во время последней обминки добавляют изюм. Выпекают на хорошо разогретой сковороде..

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Изделия имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм. Золотистый колер, приятный вкус и аромат. Изюм равномерно распределен, вкус в меру соленый.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из чернослива 1/200

Номер рецептуры: 54-3хн-2020 стр. 162

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чернослив	26,8	25	2,68	2,5
Сахар	7	7	0,7	0,7
Вода питьевая	202	202	20,2	20,2
		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,5	0,2	19,5	81,3

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0	0,3	1,5	0	18	18	22	0,7

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром, варят 10-20 минут. Охлаждают, чернослив раскладывают по стаканам, заливают компотом.

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси. Сироп прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с яблоками 1/160

Номер рецептуры: 538 стр. 375

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений автор А.Я.Перевалов, Л.С.Коровка.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто:		161		
Вода	80	80	8	8
Мука пшеничная	78	78	7,8	7,8
Яйца	4	4	0,4	0,4
Дрожжи	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Соль поваренная йодированная	1,4	1,4	0,14	0,14
Яблоки	21	15	2,1	1,5
Масса полуфабриката:		176		
Масса готовых оладий:		150		
Масло сливочное	10	10	1	1
		1/160		16

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
8,4	13,1	57,3	381

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,11	1,3	0,04	5,2	22	80	15	1,4

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, дрожжи, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Вводят растительное масло и снова перемешивают. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Во время последней обминки добавляют очищенные от кожицы, нарезанные соломкой яблоки. Выпекают на хорошо разогретой сковороде. Подают с маслом или сахаром по три штуки на порцию.

Температура подачи: 65С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Изделия имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм. Золотистый колер, приятный вкус и аромат. Яблоки равномерно распределены, вкус и аромат приятные, с запахом яблок.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром 1/200

Номер рецептуры: 54-2гн-2020 стр. 141

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	200	200	20	20
Сахар	7	7	0,7	0,7
		1/200		20

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
0,2	0,0	6,5	26,8

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,00	0,04	0,30	0,0	4,5	7,2	3,8	0,7

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 гр. процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая. Прозрачен.

Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит он неправильно заварен.

Директор _____ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар _____

