

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
Имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 4

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста белокочанная	106	84
2	Морковь	13	10
3	Масло растительное	10	10
4	Сахар	5	5
5	Лимонная кислота	0,1	0,1
6	Вода для разведения лимонной кислоты	5	5
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,6
Жиры(г)	10,1
Углеводы(г)	9,6
Ккал	136,0

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 50

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Свекла	121	95
2	Масло растительное	5	5
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,5
Жиры(г)	5,5
Углеводы(г)	8,4
Ккал	89

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, свойственный свекле.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА №100

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР СЫЧУЖНЫЙ ТВЕРДЫЙ ПОРЦИЯМИ**
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 100

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%		15
Выход		15	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,84
Жиры(г)	3,9
Углеводы(г)	0
Ккал	51,4

Технология приготовления: К твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и т.д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи: 12 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 105

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сладко-сливочное несоленое	20	20
Выход		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,1
Жиры(г)	16,5
Углеводы(г)	0,16
Ккал	149,6

Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей, заправки блюд, их приготовления и оформления.

Температура подачи: 14 °С.

Требования к качеству: Консистенция твердая. Масса однородная, светло-желтого цвета. Вкус и запах сливочного масла.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОВОЩИ СВЕЖИЕ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №112)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы свежие	115,5	110
Выход		110	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,88
Жиры(г)	0,11
Углеводы(г)	2,75
Ккал	15,4

Технология приготовления: Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде.

У огурцов срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция упругая, хрустящая, цвет – зеленый. Вкус и запах свойственные огурцам.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный йодированный
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур
блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 108

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб Пшеничный	50	50
Выход		50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,8
Жиры(г)	0,4
Углеводы(г)	38,88
Ккал	117,5

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 112

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Фрукты свежие	114	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,4
Жиры(г)	0,4
Углеводы(г)	9,8
Ккал	47

Технология приготовления: Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 164

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко	175	175
2	Вода	75	75
3	Крупа рисовая крупа гречневая крупа манная крупа гречневая	15	15
4	Сахар	6,8	6,8
5	Масло сливочное	2,5	2,5
Выход		250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	5,25
Жиры(г)	6,37
Углеводы(г)	20,62
Ккал	164,25

Технология приготовления: Крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин., затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, йодированную соль и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают постепенно в кипящую смесь молока и воды, кладут сахар, йодированную соль и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не растворилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 109

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	30	30
Выход		30	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,98
Жиры(г)	0,36
Углеводы(г)	15,01
Ккал	52,2

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 426**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель или картофель молодой	224,4	168
2	Масса отварного картофеля	-	163,2
	Масло сливочное	7,6	7,6
	Выход	170	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,23
Жиры(г)	6,97
Углеводы(г)	21,59
Ккал	165,5

Технология приготовления: Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин., обсушивают. Если сорт картофеля быстрорастваривающийся, поглощающий много влаги, то варят его 15 минут после закипания, сливают отвар, накрывают крышкой и доводят до готовности без воды – паром.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд
и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 171

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко	175	175
2	Вода	75	75
3	Макароны	18,75	18,75
4	Сахар	6,9	6,9
5	Масло сливочное	2,5	2,5
Выход		250	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	7,12
Жиры(г)	6,5
Углеводы(г)	23,62
Ккал	182,5

Технология приготовления. Макаaronные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны-15 минут, лапшу-10 минут, вермишель-5 минут. Воду сливают, а макаaronные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце-масла сливочного.

Температура подачи: 75⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция макаaronных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25 и
мени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 237)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа гречневая	45	45
2	Вода	122,4	122,4
3	Масса каши	-	172
4	Масло сливочное	8,1	8,1
Выход		180	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	10,3
Жиры(г)	9,4
Углеводы(г)	44,5
Ккал	303,7

Технология приготовления: Гречневую крупу перебирают, засыпают в подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 минуты.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 274

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	30,8	30,8
2	Вода	58	58
3	Молоко	118	118
4	Сахар	5	5
5	Масса каши	-	195
6	Масло сливочное	5	5
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	6,25
Жиры(г)	7,37
Углеводы(г)	26,62
Ккал	194,25

Технология приготовления: В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом .

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № №307)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйца	123,06	123,06
2	Молоко	76,9	76,9
3	Масса омлетной смеси	-	200
4	Масло сливочное	7,6	7,6
5	Масса готового омлета	-	193,8
6	Масло сливочное	7,73	7,73
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	14,62
Жиры(г)	22,74
Углеводы(г)	3,45
Ккал	277,21

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 300**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Макароны	41,3	41,3
2	Масса отварных макарон	-	155
3	Морковь	49,6	39,6
4	Масло сливочное	12	12
5	Томат-пюре	17	17
6	Горошек зеленый консерв.	22,3	15,6
7	Зелень свежая (укроп)	1,5	1
8	Масса готовых овощей	-	65
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	4,4
Жиры(г)	11,44
Углеводы(г)	33,76
Ккал	255,2

Технология приготовления: : Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат-пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Зеленый горошек, подготовленную морковь с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160⁰С 5-7 минут до температуры 90⁰С. Макароны отваривают в большом количестве воды (1:6), откидывают, выкладывают на противень слоем 3-4 см заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160⁰С 5 минут.

При отпуске на макароны выкладывают овощи и посыпают зеленью.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № №307)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйца	123,06	123,06
2	Молоко	76,9	76,9
3	Масса омлетной смеси	-	200
4	Масло сливочное	7,6	7,6
5	Масса готового омлета	-	193,8
6	Масло сливочное	7,73	7,73
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	14,62
Жиры(г)	22,74
Углеводы(г)	3,45
Ккал	277,21

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 323

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Творог	182,4	180
2	Крупа манная	17,1	17,1
3	Яйца	19,4	19,4
4	Сахар	16,5	16,5
5	Изюм	26,6	25,5
6	Ванилин	0,01	0,01
7	Масса полуфабриката	-	167,2
8	Масса готового пудинга	-	240
Выход		240	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	33,45
Жиры(г)	26,07
Углеводы(г)	52,8
Ккал	579

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 345)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Минтай	63	45
2	Хлеб пшеничный	10,8	10,8
3	Вода	14	14
4	Лук репчатый	11(13,2)	9,3
5	Яйца	2	2
6	Мука пшеничная	2	2
7	Масса полуфабриката	-	83
8	Масло растительное	5	5
9	Соус томатный	-	50
10	Вода или отвар овощной	25	25
11	Мука	2,8	2,8
12	Масло сливочное	1,8	1,8
13	Томат пюре	7,2(8,64)	7,2
14	Сахар	0,6	0,6
15	Масса тушеных тефтелей с соусом	-	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	10,44
Жиры(г)	6,36
Углеводы(г)	11,52
Ккал	145,2

Технология приготовления: Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут. Для приготовления «ежиков» вместо хлеба в массу можно добавлять рис припущенный охлажденный (5 г на 100 г выхода).

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

Температура подачи: 65 °С.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ ООШ №25
 имени В.В.Буракова
 станицы Баракаевской
 _____ Е.В.Литвинова
 25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 363)

№ п/ п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	113	83
2	Морковь	5	4
3	Лук репчатый	5	4
4	Масло сливочное	5	5
5	Томатное пюре	7	7
6	Мука пшеничная	2	2
7	Масса тушеного мяса	-	50
8	Масса мяса с соусом	-	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	27,2
Жиры(г)	19,4
Углеводы(г)	0
Ккал	283

Технология приготовления: Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), овощи отварные с маслом, пюре из моркови или свеклы, капуста тушеная, свекла тушеная в сметанном соусе.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТА МЯСНАЯ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № №386)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина 1 категории (котлетное мясо)	116	87
2	Хлеб пшеничный	19	19
3	Сухари	11	11
4	Молоко или вода	23	23
Масса полуфабриката			
5	Масло сливочное	7	7
Масса готовых изделий		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	17,8
Жиры(г)	17,5
Углеводы(г)	14,3
Ккал	286

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-присплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях или белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С 3-5 мин. С двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром или поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый,

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 360)

№ п/ п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	78,8	58,4
2	Картофель	158,2	91,2
3	Морковь	24,6	20,5
4	Лук репчатый	24,6	20,5
5	Томатное пюре	12,3	12,3
6	Мука пшеничная	3	3
7	Масса тушеного мяса	-	35
8	Масса соуса и овощей	-	205
Выход		240	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	26
Жиры(г)	23,2
Углеводы(г)	16,6
Ккал	379

Технология приготовления: Обжаренные крупные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после мяса приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 минут тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса – темно-красны (с томатом), консистенция мягкая, вкус и запах овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена. Запах отварного мяса и овощей. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЕРДЦЕ В СОУСЕ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 408

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сердце	127,6	109,6
2	Морковь	6	4
3	Лук репчатый	5	4
4	Масса готового сердца	-	45
5	Соус сметанный	65	
6	Мука	1,6	1,6
7	Вода	71,5	71,5
8	Сметана	25	25
Выход		140	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	34,02
Жиры(г)	18,76
Углеводы(г)	5,74
Ккал	327,6

Технология приготовления: сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареные (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Температура подачи: 60-65⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: отварное сердце нарезано кусками (20-30 г) в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-серый. Вкус тушеного сердца, умеренно соленый. Запах тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 411)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Курица I категории потрошенная	329	155,5
2	Масса отварной мякоти птицы без кожи	-	110
3	Масло сливочное	10	10
4	Лук репчатый	26,1	22,5
5	Морковь	24	22,5
6	Крупа рисовая	48,75	48,75
7	Бульон для риса	111,4	111,4
8	Масса готового риса с овощами	-	150
Выход		260	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	19,8
Жиры(г)	19,68
Углеводы(г)	46,3
Ккал	444

Технология приготовления: Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут, морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой доводят до готовности при умеренной нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

При отпуске рис укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур и овощи.

При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 429

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картофель	203,4	151,2
2	Сливочное масло	8,1	8,1
3	Молоко	28,8	27,0
Выход		180	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,78
Жиры(г)	7,92
Углеводы(г)	19,62
Ккал	165,6

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 481)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко сгущенное, жирностью 8,5%	20	20
Выход		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,44
Жиры(г)	1,7
Углеводы(г)	31
Ккал	65,6

Молоко сгущенное используется в составе кондитерских, мучных и других изделий.

В качестве подлива для запеканок, блинов, оладий.

Температура подачи: 14 °С.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный.
Запах молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 496

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Какао порошок	2,5	2,5
2	Молоко	100	100
3	Вода	110	110
4	Сахар	5	5
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	3,6
Жиры(г)	3,3
Углеводы(г)	25
Ккал	144

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственные какао, сладкий.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 493

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Чай - заварка	1	1
2	Вода	150	150
3	Сахар	5	5
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,10
Жиры(г)	0,00
Углеводы(г)	15,00
Ккал	60,00

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 г. процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. **Температура подачи:** в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 508)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Смесь сухофруктов	20,5	20,5
2	Сахар	5	5
3	Вода	190	190
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,8
Жиры(г)	0,0
Углеводы(г)	27,0
Ккал	110,0

Технология приготовления: Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки -20-30 минут; урюк – 18-20 минут; изюм – 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 518

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок фруктовый	200	200
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,0
Жиры(г)	0,2
Углеводы(г)	0,2
Ккал	92,0

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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР,ЙОГУРТ, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 516

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кефир	206	200
	Или ряженка (йогурт)	205	200
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	5,80
Жиры(г)	5,00
Углеводы(г)	28,00
Ккал	100,00

Технология приготовления: Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 520)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	35	3024
2	Сахар	5	5
3	Крахмал	7,5	7,5
4	Вода	180	180
Выход		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,1
Жиры(г)	0,12
Углеводы(г)	23,4
Ккал	96

Технология приготовления: Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Яблоки заливают водой и варят 7-10 мин., процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид – прозрачный. Цвет, свойственный данному виду фруктов, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственные яблокам. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 608

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье	25	25
Выход		25	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,47
Жиры(г)	1,17
Углеводы(г)	18,75
Ккал	91,5

Требования к качеству: Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
Имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 4

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста белокочанная	106	84
2	Морковь	13	10
3	Масло растительное	10	10
4	Сахар	5	5
5	Лимонная кислота	0,1	0,1
6	Вода для разведения лимонной кислоты	5	5
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,6
Жиры(г)	10,1
Углеводы(г)	9,6
Ккал	136,0

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №25
Имени В.В.Буракова
станции Баракаевской
_____ Е.В.Литвинова
25 сентября 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 4

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста белокочанная	106	84
2	Морковь	13	10
3	Масло растительное	10	10
4	Сахар	5	5
5	Лимонная кислота	0,1	0,1
6	Вода для разведения лимонной кислоты	5	5
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,6
Жиры(г)	10,1
Углеводы(г)	9,6
Ккал	136,0

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.