

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	63,9	50,0 ¹
Зеленый горошек консервированный	38,5	25
Яблоки свежие	25,7	18
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	4	4
ВЫХОД блюда		100

¹ Масса вареной очищенной свеклы

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очищают, измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах: свеклы, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	4,1	7,3	73

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,046	3,47	23,1	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
97, 02	65,56	13,8	0,77	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 45

Салат из белокочанной капусты

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	59	47
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	43
Морковь	7,5	6
Кислота лимонная	0,18	0,18
Вода кипяченая	6	6
Сахар	3	3
Масло растительное	3	3
ВЫХОД блюда		60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она

будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,8	2,0	3,9	36,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,06	10,3	0	0,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,98	16,98	9,05	0,3	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Бутерброд с джемом, повидлом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с джемом, повидлом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с джемом, повидлом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Джем или повидло	20,2	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		55

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема.

Вкус: повидла или джема и хлеба.

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 55г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	3,9	29,2	161

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Соки фруктовые

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соки фруктовые», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соки фруктовые», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок фруктовый (яблочный)	200	200
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порцией 200 мл непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соки фруктовые» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1	0,0	20,2	85

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,02	4,00	0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	14,00	8	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Какао с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Какао с молоком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Какао - порошок	4	4
Молоко	100	100
Вода	110	110
Сахар	20	20
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: соответственный какао.

6.2. Микробиологические показатели напитка «Какао с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,1	3,5	17,6	118,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,19	1,59	24,4	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
152,2	124,6	21,34	0,48	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Кофейный напиток с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Кофейный напиток с молоком», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления кофейного напитка с молоком должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кофейный напиток	5	5
Вода	120	120
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. Затем готовый напиток сливают в другую посуду через сито или ткань и готовят кофейный напиток.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

6.2. Микробиологические показатели напитка «Кофейный напиток с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Кофейный напиток с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,2	2,7	16,0	101

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,16	1,3	20	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
125,78	90,0	14,0	0,13	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 377

Чай с лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с лимоном», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления напитка «Чай с лимоном», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай-заварка № 375	50	50
Сахар	15	15
Лимон	8	7
Вода	150	150
Выход	-	200/15/7

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на выход 200/15/7 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,0	15,2	62,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0	0	2,83	0	0,4

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,2	4,4	2,4	0,36	0,06	0,01

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
15.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 358

Кисель из сока плодового

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кисель из сока плодового», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кисель из сока плодового», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный натуральный	60	60
Вода	140	140
Крахмал картофельный	10	10
Сахар	24	24
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения.

В полученный горячий сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сока плодового или ягодного.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Кисель из сока плодового» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,3	0,0	36,2	155,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,00	0,00	0,00	14,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	0,00	10	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
08.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Плоды или ягоды свежие

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плоды или ягоды свежие», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плоды или ягоды свежие», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	120	100
или груша	120	100
или персики	120	100
Или абрикосы	120	100
Или бананы	120	100
Выход	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плоды или ягоды свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Фрукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
яблоки	0,40	0,40	9,8	45
персики	0,9	0,1	9,5	45
абрикосы	0,9	0,1	9,0	44
груша	0,40	0,30	10,3	47
бананы	1,5	0,5	21	96

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,03	0,02	10	0	

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,0	11,0	9,0	2,2		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.
подпись
08.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Соус сметанный с томатом и луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с томатом и луком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с томатом и луком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Соус сметанный № 330:	-	27,6
сметана	7	7
мука пшеничная	2,1	2,1
вода	20,7	20,7
Лук репчатый	7,2	6
Масло сливочное 72,5%	0,6	0,6
Томатное пюре	3	3
Выход	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: свежей сметаны и пассерованного лука, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и пассерованного лука.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом и луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,6	1,8	2,4	27,7

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,001	0,001	0,6	17,25	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,1	16,32	4,2	0,2	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
08.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332

Соус сметанный с луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с луком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с луком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Соус сметанный № 330:	-	46
сметана	11,5	11,5
мука пшеничная	3,45	3,45
вода	34,5	34,5
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное 72,5%	1	1
Выход	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: свежей сметаны и пассерованного лука, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и пассерованного лука.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,8	2,9	3,5	43,75

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,001	0,001	0,6	17,25	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,1	16,32	4,2	0,2	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Соус сметанный с томатом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с томатом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный с томатом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода	22,55	22,5
Томатное пюре	3	3
Выход	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата и свежей сметаны.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,53	1,5	2,11	24,0

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,001	0,001	0,4	10,14	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,78	8,8	2,9	0,12	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	7,5	7,5
Мука пшеничная	2,25	2,25
Вода	22,55	22,5
Масса белого соуса	-	22,5
Выход	-	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают $\frac{1}{4}$ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 30г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	1,5	1,8	22,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,006	0,008	0,01	10,14	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,2	6,8	1,6	0,06	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05/08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	228	171
Молоко	31,6	30 ¹
Масло сливочное	7	7
Выход блюда	-	200

¹ Масса кипяченого молока

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый, нежный.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,1	6,4	27,3	183

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	171	128,25
Молоко	23,7	22,5
Масло сливочное	5,25	5,25
Выход блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый, нежный.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,1	4,8	20,4	137,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 310

Картофель отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	213	160
Масса картофеля отварного		155
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД блюда	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром,

образующимся в котле. Картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,0	4,6	24,5	151,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,11	25,2	0	0,21

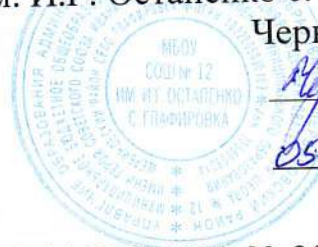
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,57	95,67	35,19	1,39	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
09.08.2021 -
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (ячневая)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (ячневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (ячневая)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	71	71
<i>или рисовая</i>	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	60	60
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса ячневой каши	-	180
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	190

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она

приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (ячневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (ячневая)» на выход 190 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,1	5,6	31,1	209,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (рисовая)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (рисовая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (рисовая)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	<i>71</i>	<i>71</i>
<i>быстрорастворяющаяся</i>		
или рисовая	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
<i>или пшенная, пшеничная</i>	<i>60</i>	<i>60</i>
Масса рисовой каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения,

помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтоватый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (рисовая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (рисовая)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	4,6	40,0	217,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2015
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшенная)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (пшенная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (пшенная)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	89,9	89,9
<i>или рисовая</i>	68,4	68,4
<i>или ячневая, перловая</i>	63,3	63,3
<i>или пшенная, пшеничная</i>	76	76
Масса пшенной каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения,

помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтоватый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (пшенная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (пшенная)» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,8	7,6	50,5	306

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшеничная)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	71	71
<i>или рисовая</i>	54	54
<i>или ячневая, перловая</i>	50	50
<i>или пшенная, пшеничная</i>	60	60
Масса пшеничной каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,7	4,8	41,4	236,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (гречневая)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (гречневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющейся	71	71
или <i>рисовая</i>	<i>54</i>	<i>54</i>
или <i>ячневая, перловая</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
или <i>пшеничная, пшеничная</i>	<i>60</i>	<i>60</i>
Масса гречневой каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она

приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,2	6,5	38	248,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (гречневая)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (гречневая)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая из ядрицы	90	90
быстрорастворяющейся		
или рисовая	68,4	68,4
или ячневая, перловая	63	63
или пшенная, пшеничная	76	76
Масса каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают,

закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (гречневая)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая гречневая» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,5	8,1	47,5	310,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,26	0,15	0,00	50,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,99	262,9	175,65	5,9		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 297

Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица ¹	206	74
или бройлер - цыпленок охлажденный ¹	240	74
Окорочка куриные ¹	132	74
Хлеб пшеничный	20	20
Молоко или вода	22	22
Соль	1	1
Масса полуфабриката	-	114
Масса готовых фрикаделек	-	100
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	110

¹ мякоть без кожи

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы, разделяют шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. *Внешний вид:* изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,3	16,9	8,1	250

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,12	1,02	79,8	10,28

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
48,42	107,1	14,42	1,14	1,99	0,02

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

05.08.2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 295

Котлеты рубленые из бройлер-цыплят

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок ¹	121	50
<i>Филе куриное</i>	77	77
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко или вода	18	18
Сухари	7	7
Соль	1	1
<i>Масса полуфабриката</i>	-	83
Масло растительное	4,5	4,5
<i>Масса жаренных котлет</i>	-	70
Соус № 330	-	30
Выход блюда:	-	100

¹ мякоть с кожей

4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. *Внешний вид:* изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – серый.

Запах: жареного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Котлеты рубленые из бройлер-цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

8. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,1	11,3	11,9	190,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,07	0,66	32,9	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
44,2	68,22	14,98	0,95	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов из птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	148,4	100,8
или цыпленок - бройлер	134,4	95,2
или куриные окорочка	106,4	95,2
Масло растительное	10	10
Крупа рисовая	45,5	45,5
Лук репчатый	10,4	9,1
Морковь	13	10,4
Томатная паста	6,5	6,5
Соль	0,5	0,5
Масса тушеной курицы	-	70
Масса готового риса с овощами	-	130
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой, доводят до кипения (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытый рис и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут мясо и поливают соусом, в котором оно тушилось.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренные кусочки птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плов из птицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,0	8,9	36,4	298,7

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,17	7,5	24,3	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
57,9	219,2	67,6	2,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



И.Г. Червинская
подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Птица или кролик, тушенные в соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Птица или кролик, тушенные в соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Птица или кролик, тушенные в соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	109	75
или цыпленок	107	75
или бройлер-цыпленок	99	71
или окорочка куриные	79	71
или индейка	97	71
или кролик	72	68
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареной птицы или кролика</i>	-	50
Соус № 330	-	50
ВЫХОД	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрубает на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось птица или кролик.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Птица или кролик, тушенные в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11,8	10,1	2,90	150,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,08	0,35	56,1	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,3	97,56	13,14	1,14		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
08.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

Рагу из птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	106	72
или бройлер - цыпленок	96	68
или куриные окорочка	76	68
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареной птицы</i>		50
Картофель	85,6	64
Морковь	16,8	13,6
Томатная паста	4,8	4,8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	3,2	3,2
Мука пшеничная	0,8	0,8
<i>Масса гарнира и соуса</i>	-	100
ВЫХОД	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11	9,1	13	178,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,17	12,95	16,69	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,1	123,66	44,23	2,19		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
08.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

Рагу из птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	127,2	86,4
или бройлер - цыпленок	115,8	82
или куриные окорочка	91,6	82
Масло растительное	2,5	2,5
Масса жареной птицы		60
Картофель	120,3	90
Морковь	23,5	19
Томатная паста	6,7	6,7
Лук репчатый	13,4	11,2
Масло растительное	4,5	4,5
Мука пшеничная	1,1	1,1
Масса гарнира и соуса	-	140
ВЫХОД	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,4	12,3	17,4	238

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,17	12,95	16,69	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,1	123,66	44,23	2,19		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 268

Котлеты, биточки, шницели

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты, биточки, шницели», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Котлеты, биточки, шницели», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	70	52
или свинина (котлетное мясо)	60	52
Хлеб пшеничный	12,6	12,6
Молоко или вода	17	17
Соль	1	1
Сухари	7	7
Масса полуфабриката	-	87
Масло растительное	4	4
Масса жаренных изделий	-	70
Соус № 331(сметана с томатом)		30
Выход блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-

приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука и чеснока. Выход изделий при этом не меняется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделия поливают соусом. Подают с гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально – приплюснутая, с заостренным концом, биточка – кругло- приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: жаренного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Котлеты, биточки, шницели» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	10,5	12,5	11,4	202,5
свинина	8,6	19,3	11,4	256,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,1	0,7	15,6	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
36,4	127,1	38,5	1,88		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 266

Бифштекс рубленый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	138,8	101,6
Шпик	15,8	15
или свинина (котлетное мясо)	117	100
Молоко или вода	8,5	8,5
Соль	1,0	1,0
Масса полуфабриката	-	127
Масло растительное	8,5	8,5
Масса жаренных изделий	-	90
Выход блюда	-	90

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Подают с гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жаренного мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Бифштекс рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 90г

Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
говядина	17,2	21,3	0,0	261,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,2	0,0	0,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,5	205,5	24,0	3,35		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 266

Бифштекс рубленый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	154,7	113,2
Шпик	18	17
или свинина (котлетное мясо)	154,5	131,7
Молоко или вода	9,4	9,4
Соль	1,7	1,7
<i>Масса полуфабриката</i>	-	141,5
Масло растительное	9,4	9,4
<i>Масса жаренных изделий</i>	-	100
Выход блюда	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Подают с гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

Вкус: жаренного мяса.

Запах: жареного мяса.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Бифштекс рубленый» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,2	23,7	0,0	264,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,07	0,2	0,0	0,0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,5	205,5	24,0	3,35		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов мясной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов мясной», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов мясной», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная	128,4	94,8
Или свинина (лопаточная часть, грудинка)	104,4	88,8
Крупа рисовая	47,6	47,6
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8,4	7
Морковь	14	11,2
Томатная паста	-	11,2
Соль	1	1
Масса тушеного мяса	-	60
Масса гарнира	-	140
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (110г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плов мясной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
24	22,5	34,7	437,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,16	1,88	0,00	0,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,9	293,5	57,6	3,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262

Сердце в соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сердце в соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Сердце в соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сердце говяжье	78,4	66,4
Морковь	2,4	1,6
Лук репчатый	2	1,6
Масло растительное	4	4
Масса готового сердца	-	50
Соус № 333(сметана, томат, лук)		30
Чеснок	0,5	0,4
Выход блюда	-	80

4. ТРЕБОВАНИЯ 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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Гуляш

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Гуляш», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	12	10
Томатная паста	8	8
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готового соуса	-	50
Выход блюда	-	100

4. ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в

закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. *Внешний вид*: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло - коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

5.2. Микробиологические показатели блюда «Гуляш» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г (свинина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,6	16,8	2,9	215,00

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,5	16,8	2,9	221,00

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,28	0,10	0,92	0	2,39

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,81	154,15	22,03	3,06	0,9	3,9

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 261

Печень, тушенная в соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печень, тушенная в соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Печень, тушенная в соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Печень говяжья	86	71
или свиная	81	71
Мука пшеничная	3	3
Масса полуфабриката		74
Масло растительное	5	5
Масса тушеной печени		50
Соус № 332		50
ВЫХОД блюда с соусом	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью. Панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 минут.

Блюдо подают с соусом и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, сбоку гарнир.

Консистенция: печени - мягкая, сочная соуса - однородная.

Цвет: поверхности – темно-коричневый, на разрезе - коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Печень, тушенная в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	8,8	3,8	159

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,2	1,4	28,9	5541	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,6	223,3	14,8	4,7	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 259

Жаркое по – домашнему

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по - домашнему», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	6	6
Картофель	133	100
Томатная паста	6	6
Лук репчатый	12	10
Соль	0,3	0,3
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готовых овощей	-	125
ВЫХОД	-	175

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (чтобы только покрыл продукты), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезку.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 175г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,3	19,1	16,6	295,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,2	7,7	0	1,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,86	235,1	48,5	4,4	0,9	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Поджарка

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Поджарка», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Поджарка», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	160,5	118,5
или свинина (лопаточная и шейная часть)	130,5	111
Масса жареного мяса		75
Лук репчатый	33,4	30,6
Масло растительное	9,7	10,7
Масса пассерованного лука		13,9
Томатная паста	15,3	15,3
Масса пассерованного лука и томата	-	25,0
Выход блюда	-	100

4. ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное брусочками по 10-15 г мясо, посыпают солью и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный

или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят 2-3 минуты. Подают с гарниром.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. *Внешний вид:* мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку.

Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: мяса – светло – коричневый, лука с томатом - оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: т мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

5.2. Микробиологические показатели блюда «Поджарка» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина/свинина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,4 / 15,6	27,8 / 44,5	4,1 / 4,1	355,8 / 476,9

Витамины					
В ₁	В ₂	С	А	Е	
0,4	0,1	2,1	0	0	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,8	195,3	253,2	4,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 234

Котлеты или биточки рыбные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлеты или биточки рыбные», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Котлеты или биточки рыбные», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска ¹	62,7	46
или минтай	97,6	46
из полуфабрикатов: треска	53	46
Из филе: треска	49	46
Хлеб пшеничный	12,5	12,5
Сухари	7	7
Молоко или вода	18	18
Соль	0,5	0,5
<i>Масса полуфабриката</i>		81
Масло растительное	6	6
<i>Масса готовых изделий</i>	-	70
Соус № 330	-	30
Выход блюда	-	100

¹ нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, добавляют соль, перемешивают, выбивают. Из полученной рыбной, котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске котлеты или биточки поливают сметанным соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутые, котлеты – имеют овально-приплюснутую форму с заостренным концом.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Вкус: жареной рыбной массы, умеренно соленый

6.2. Микробиологические показатели блюда «Котлеты или биточки рыбные» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,7	6,9	12,0	143,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,09	0,6	14,75	4,14

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
49,3	111,68	18,2	0,9	0,26	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

Рыба, запеченная в сметанном соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска ¹	79	60
или судак	114	58
или минтай неразделанный	142	57
Из полуфабрикатов:		
Треска	68	60
или макрурус	65	58
Из филе, выпускаемого промышленностью		
треска	62	60
или хек серебристый	65	58
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	5	5
<i>Масса рыбы жареной</i>	-	50
Соус № 330		50
Сыр	2	2
Масло сливочное	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	105
ВЫХОД	-	100

¹ Нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На смазанный маслом противень кладут жареную рыбу, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно прожаренный кусок рыбы вместе с соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса сметанного.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,6	11	5	161,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,05	4,54	28,8	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
126,99	96,61	18,37	0,61		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «запеканка из творога», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	141	138
Крупа манная	9	9
или мука пшеничная	12	12
Сахар	12	12
Яйца	1/7шт.	6
Масло сливочное	6	6
Сухари панировочные	6	6
Сметана	6	6
Масса готовой запеканки	-	150
молоко сгущенное	50	50
Выход с молоком сгущенным		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают мукой или предварительно заваренной в воде, и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабо выраженный – творога.

6.2. Микробиологические показатели блюда «запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «запеканка из творога с молоком сгущенным» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
29,1	18,3	53,5	498

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,69	1,08	149,5	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
450	494,9	61,1	1,48		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «запеканка из творога», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	103,4	101,2
Крупа манная	6,6	6,6
или мука пшеничная	8,8	8,8
Сахар	8,8	8,8
Яйца	1/6шт.	4,4
Масло сливочное	4,4	4,4
Сухари панировочные	4,4	4,4
Сметана	4,4	4,4
Масса готовой запеканки	-	110
молоко сгущенное	30	50
Выход с молоком сгущенным		160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают мукой или предварительно заваренной в воде, и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования румяной корочки.

Подают запеканку с соусом, йогуртом или молоком сгущенным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабо выраженный – творога.

6.2. Микробиологические показатели блюда «запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «запеканка из творога с молоком сгущенным» на выход 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,3	14,6	42,8	385

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,69	1,08	149,5	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
450	494,9	61,1	1,48		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Яйцо вареное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Яйцо вареное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Яйцо вареное», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	1 шт.	40,0
ВЫХОД блюда		1 шт.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 15 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло - овальной формы. Без трещин поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок – белый, желток - желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, приятный.

Запах: слабовыраженный - сероводорода.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Яйцо вареное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Яйцо вареное» на выход 40 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,1	4,60	0,3	63

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,03	0,18	0,0	100	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
22,0	76,8	4,8	1,0		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Каша вязкая молочная из риса и пшена

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	14	14
Крупа пшено	19	19
Молоко	100	100
Вода	65	65
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	210

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» на выход 210 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,1	11,2	33,5	260

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,10	0,14	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
133,38	156,72	37,22	0,81	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

05.08.2025

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175

Каша вязкая молочная из риса и пшена

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	10,5	10,5
Крупа пшено	14,3	14,3
Молоко	75	75
Вода	48,8	48,8
Сахар	4,5	4,5
Масса каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивают, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,6	8,5	25,5	198,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,10	0,14	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
133,38	156,72	37,22	0,81	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша вязкая молочная из овсяной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа овсяная	37,5	37,5
Молоко	75	75
Вода	45	45
Сахар	4,5	4,5
Масса каши	-	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) всыпают подготовленную крупу, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивают, пока каша не загустеет. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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 выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует данному виду крупы и молока.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,9	10,2	26,6	228,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,21	0,18	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
156,55	261,86	72,05	2,10	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Суп картофельный с клецками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с клецками», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с клецками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	53,4	40
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	150	150
Клецки № 109:		52
Мука	18	18
Масло сливочное	2	2
Яйцо	1/8 шт.	5
Молоко или вода	28	28
Масса теста		50
ВЫХОД блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, клецки-упругие.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Запах: овощей.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с клецками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,9	3,7	15	115,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,06	4,6	16,84	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
26,72	57,78	20,28	0,94	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Суп картофельный с клецками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с клецками», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с клецками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	66,8	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	187,5	187,5
Клецки № 109:		65
Мука	20	20
Масло сливочное	2,3	2,3
Яйцо	1/7 шт.	5,7
Молоко или вода	31,4	31,4
Соль	0,6	0,6
Масса теста		58,5
ВЫХОД блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, клецки-упругие.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Запах: овощей.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с клецками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,6	4,6	18,8	144,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,06	4,6	16,84	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
26,72	57,78	20,28	0,94	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	107	80
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	140	140
ВЫХОД	-	200
Фрикадельки мясные готовые № 105	30	30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды или бульона до готовности и кладут в суп при отпуске, можно с бульоном после припускания фрикаделек. Можно суп готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и мясных продуктов.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 230г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,0	2,6	14,2	97,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,06	8,86	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,76	57,78	23,74	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Суп картофельный с мясными фрикадельками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	115	86
Морковь	10,8	8,6
Лук репчатый	10,3	8,6
Томатное пюре	2,2	2,2
Масло растительное	2,2	2,2
Бульон или вода	150,5	150,5
Фрикадельки мясные готовые № 105	35	35
ВЫХОД	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды или бульона до готовности и кладут в суп при отпуске, можно с бульоном после припускания фрикаделек. Можно суп готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; фрикадельки – упругие, сочные.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и мясных продуктов.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» должны соответствовать требованиям СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,2	2,8	15,4	106

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,06	8,86	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,76	57,78	23,74	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Суп картофельный с макаронными изделиями

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с макаронными изделиями», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Макароны, лапша, в т.ч. домашняя, вермишель, фигурные изделия	10	10
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода	175	175
ВЫХОД блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель нарезают брусочками или кубиками, корни — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные

овощи, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,7	2,8	17,5	118,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,05	6,6	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,36	54,06	21,82	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с бобовыми», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	66,8	50
Фасоль или горох лущенный	20,2	20
Лук репчатый	12	10
Морковь	15,8	12,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	175	175
ВЫХОД блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку -- мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные или припущенные морковь и лук, и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель и фасоль – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с бобовыми» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,4	5,3	16,5	148,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,06	4,66	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,14	70,48	28,46	1,64	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с бобовыми», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	53,4	40
Фасоль или горох лущенный	16,2	16
Лук репчатый	9,6	8
Морковь	12,6	10
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	140	140
ВЫХОД блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, пассерованные или припущенные морковь и лук, и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель и фасоль – мягкие; горох лущеный – пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с бобовыми» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,4	4,2	13,2	118,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,06	4,66	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,14	70,48	28,46	1,64	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Суп картофельный с крупой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с крупой», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с крупой», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Крупа: перловая , овсяная, пшеничная	10	10
или рисовая, пшено	5	5
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Бульон или вода:		
для перловой и овсяной	175	175
для остальных круп	187,5	187,5
Выход	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи – мягкие, крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей и крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей и вареной крупы.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с крупой» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,0	2,7	12,1	85,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,03	9,9	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
35,9	33,6	14,2	0,6	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛин плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Суп из овощей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	20	16
Картофель	53,4	40
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Горошек зеленый консервированный	9,2	6
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	150	150
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа

добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, коренья – соломкой, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,3	4,0	7,3	76,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,038	8,3	0,00	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,88	39,42	16,6	0,62		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Суп из овощей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп из овощей», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп из овощей», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	25	20
Картофель	66,8	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Горошек зеленый консервированный	12	7,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	187,5	187,5
ВЫХОД блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста, корни нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи – мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: овощей и корней.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Суп из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	5,0	9,1	95,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,05	10,4	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,9	49,3	20,8	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель	40	30
Морковь	15,3	12,5
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло растительное	5	5
Вода или бульон	200	200
Выход блюда	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое

томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,8	5,0	7,9	90

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,046	0,04	12,62	0,0	0,13

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,4	39,2	17,7	0,66	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Борщ с капустой и картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	50	40
Капуста свежая	25	20
Картофель	26,8	20
Морковь	16	12,5
Лук репчатый	12	10
Томатное паста	7,5	7,5
Масло растительное	5	5
Сахар	2,5	2,5
Вода	200	200
Выход		250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками,

варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000г борща).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,8	4,9	8	88

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,04	8,54	0,00	1,92

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,8	43,7	20,9	0,98	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Борщ с капустой и картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	40	32
Капуста свежая	20	16
Картофель	22	16
Морковь	13	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное паста	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Вода	160	160
Выход		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	3,9	6,4	70,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,04	8,54	0,00	1,92

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,8	43,7	20,9	0,98	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 75

Икра свекольная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Икра свекольная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Икра свекольная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	57,4	45 ¹
Лук репчатый	12,5	10,5
Томатное пюре	15	15
Масло растительное	4,5	4,5
Сахар	0,7	0,7
ВЫХОД		60

¹ Масса вареных очищенных овощей

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. В конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают, уложив горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой, посыпана зеленью.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново - красный.

Вкус: свойственный свекле, пассерованного лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Икра свекольная» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	0,1	13,7	62,2

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,02	3,99	0	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,28	24,4	12,4	0,8	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

05.08.2021

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 75

Икра свекольная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Икра свекольная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Икра свекольная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	95,7	75 ¹
Лук репчатый	20,8	17,5
Томатное пюре	25	25
Масло растительное	7,5	7,5
Сахар	1,2	1,2
ВЫХОД		100

¹Масса вареных очищенных овощей

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. В конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают, уложив горкой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: икра уложена горкой, посыпана зеленью.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново - красный.

Вкус: свойственный свекле, лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Икра свекольная» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	0,1	22,9	103,3

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,02	3,99	0	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,28	24,4	12,4	0,8	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (помидоры)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	118	100
ВЫХОД	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры - целые.

Консистенция: плоды помидоров – мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (помидоры)» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,1	0,2	3,8	22

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,06	0,04	17,5	2,9	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14	26	20	0,9		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (помидоры)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (помидоры)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	70,8	60
ВЫХОД	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры - целые.

Консистенция: плоды помидоров – мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (помидоры)» на выход 60г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	2,3	13,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,03	15	2,9	0,35

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,2	18	12,6	0,5	0,12	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-3м-2020

Голубцы ленивые

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Голубцы ленивые», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Голубцы ленивые», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	10	10
Говядина	90,4	80
Капуста белокочанная	150	120
Лук репчатый	15	12
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное	6	6
Вода	60	60
Масса полуфабриката	-	288,6
Выход блюда		200
Соус сметанный с луком № 332	-	50
Выход блюда с соусом		250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной

машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают.

Мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 градусов Цельсия.

Перед подачей поливают соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие сохраняет форму.

Консистенция: сочная.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус: соответствуют тушеному мясу с капустой.

Запах: соответствуют тушеному мясу с капустой

6.2. Микробиологические показатели блюда «Голубцы ленивые» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,6	18,7	16,3	305,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,1	16,5	17,2	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
48	138	28,5	2,1		25,5

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста /Под ред. А.Ю. Поповой, И.В. Брагиной, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновской. 2021г. – 289 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.
_____ подпись
05.08.2015 _____ дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	38,3	30,0 ¹
Зеленый горошек консервированный	23,1	15
Яблоки свежие	15,4	10,8
Лук репчатый	3,6	3
Масло растительное	2,5	2,5
ВЫХОД блюда		60

¹ Масса вареной очищенной свеклы

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очищают, измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах: свеклы, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	2,5	4,4	43,7

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,046	3,47	23,1	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
97,02	65,56	13,8	0,77	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Салат из свежих помидоров и огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	56,5	48,0
Огурцы свежие	43,8	35
Лук зеленый	15	12
или репчатый лук	14,3	12
Масло растительное	6	6
ВЫХОД		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы

укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная.

Цвет: красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» на выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	3,6	3,6	54

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,03	8,25	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
19,0	33,9	16,0	0,74		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Бутерброд с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с сыром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
сыр российский , или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,8	157

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	84,7	72
Лук зеленый	28,8	23
или репчатый лук	27,4	23
Масло растительное	6	6
ВЫХОД		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Осташенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Бутерброд с маслом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Осташенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное, или шоколадное, или медовое	10	10
Хлеб	30	30
Выход		40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 40г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	7,5	14,9	136

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры:

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

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Бутерброд с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с сыром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
сыр российский , или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,8	157

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.03.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 349

Компот из смеси сухофруктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из смеси сухофруктов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50 ¹
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

¹ масса фруктов отварных

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от 7 °С до 14°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН

2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	32,0	132,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,02	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,48	23,44	17,46	0,69	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.
подпись
08.08.2015
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342

Компот из свежих плодов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из плодов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Компот из свежих плодов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоко или айва или груша	45	40
Вода	172	172
Вишня или слива, или персики	45	40
Вода	162	162
Сахар	24	24
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоко, айву или грушу моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в

сиропо до охлаждения. Сливы. Персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп – прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками. Абрикосы, персики, сливы разделаны пополам, без косточек.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: фруктов - концентрированный, приятный.

Вкус: кисло-сладкий.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,2	0,2	27,9	114,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,00	0,00	0,00	14,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,00	0,00	10	2,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.10.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Соус сметанный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соус сметанный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сметана	12,5	12,5
Мука пшеничная	3,75	3,75
Вода	37,5	37,5
Масса белого соуса	-	37,5
Выход	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают $\frac{1}{4}$ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Запах: свежей сметаны.

Вкус: свежей сметаны, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	2,5	2,9	37,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,006	0,008	0,01	10,14	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,2	6,8	1,6	0,06	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 312

Пюре картофельное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре картофельное», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Пюре картофельное», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	114	85,5
Молоко	15,8	15 ¹
Масло сливочное	3,5	3,5
Выход блюда	-	100

¹ Масса кипяченого молока

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель, варят в кипящей подсоленной воде до готовности, затем воду сливают, добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: свежеприготовленное картофельное пюре с ароматом кипяченного молока и сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и молока, умеренно соленый, нежный.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Пюре картофельное» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,1	3,2	13,5	91,5

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 310

Картофель отварной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель отварной», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	266,6	200
Масса картофеля отварного		194
Масло сливочное	7	7
ВЫХОД блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	5,8	30,7	190

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,11	25,2	0	0,21

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17,57	95,67	35,19	1,39	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.

подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша рассыпчатая (пшеничная)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рассыпчатая (пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
<i>Крупа гречневая из ядрицы</i>	90	90
<i>или рисовая</i>	68,4	68,4
<i>или ячневая, перловая</i>	65	65
<i>или пшенная, пшеничная</i>	76	76
Масса пшеничной каши	-	190
Масло сливочное	10	10
Выход блюда с маслом	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения,

помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65⁰С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая.

Цвет: желтовато-серый.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша рассыпчатая (пшеничная)» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,4	6,0	51,8	295,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,03	0,00	40,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
28,45	140,01	50,19	1,65	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
28.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Плов из птицы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	106	72
или цыпленок - бройлер	96	68
или куриные окорочка	76	68
Крупа рисовая	35	35
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8	7
Морковь	10	8
Томатная паста	5	5
Масса тушеной курицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко

нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой, доводят до кипения (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытый рис и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят в жарочный шкаф на 30-40 минут. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут мясо и поливают соусом, в котором оно тушилось.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: обжаренные кусочки птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы с ароматом риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плов из птицы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,5	6,7	27,3	224

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,17	7,5	24,3	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
57,9	219,2	67,6	2,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



Черв.
05/08.2025
подпись
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная	107	79
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	87	74
Крупа рисовая	34	34
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	6	5
Морковь	10	8
Томатная паста	-	8
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса гарнира</i>	-	100
Выход	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,5	16,9	26	324

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,16	1,88	0,00	0,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,9	293,5	57,6	3,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная	107	79
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	87	74
Крупа рисовая	34	34
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	6	5
Морковь	10	8
Томатная паста	-	8
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50
<i>Масса гарнира</i>	-	100
Выход	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Плов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,5	16,9	26	324

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,09	0,16	1,88	0,00	0,30

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
20,9	293,5	57,6	3,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Гуляш

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Гуляш», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	87	74
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	12	10
Томатная паста	8	8
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готового соуса	-	50
Выход блюда	-	100

4. ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в

закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. *Внешний вид:* мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло - коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

5.2. Микробиологические показатели блюда «Гуляш» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г (свинина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,6	16,8	2,9	215,00

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,5	16,8	2,9	221,00

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,28	0,10	0,92	0	2,39

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,81	154,15	22,03	3,06	0,9	3,9

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.


подпись
05.08.2021
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 259

Жаркое по – домашнему

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по - домашнему», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	128,7	95
Или свинина (лопаточная и шейная часть)	104,6	89
Масло растительное	7	7
Картофель	150	112
Томатная паста	7	7
Лук репчатый	13	11
Соль	1	1
Масса тушеного мяса	-	60
Масса готовых овощей	-	140
ВЫХОД	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (чтобы только покрыл продукты), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезку.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по – домашнему» на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
14,1	21,8	18,9	338,5

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,2	7,7	0	1,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,86	235,1	48,5	4,4	0,9	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

05.08.2025

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

Рыба, запеченная в сметанном соусе

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска ¹	79	60
или судак	114	58
или минтай неразделанный	142	57
Из полуфабрикатов:		
Треска	68	60
или макрурус	65	58
Из филе, выпускаемого промышленностью		
треска	62	60
или хек серебристый	65	58
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	5	5
<i>Масса рыбы жареной</i>	-	50
Соус № 330		30
Сыр	2	2
Масло сливочное	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	85
ВЫХОД	-	80

¹ Нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На смазанный маслом противень кладут жареную рыбу, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно прожаренный кусок рыбы вместе с соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса сметанного.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,5	8,8	4	129,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,05	4,54	28,8	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
126,99	96,61	18,37	0,61		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Омлет с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Омлет с сыром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120
Молоко	41	41
Сыр	23	22 ¹
Масло сливочное	5	5
Масса готового омлета	-	150
Масло сливочное	10	10
ВЫХОД		160

¹Масса тертого сыра

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Омлетную смесь тщательно размешивают, смешивают с сыром, выливают на смазанный

противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная сочная.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вкус: свежих жареных яиц.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Омлет с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Омлет с сыром» на выход 160 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,1	21,4	2,7	290

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,1	0,59	0,35	387,2	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
278,9	333,1	23,28	2,9	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Макаронные изделия отварные с маслом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	-	63
Масса отварных макаронных изделий	-	180
Масло сливочное	10	10
Выход блюда	-	190

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20—25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3- ½ часть от указанного в рецептуре количества). Чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Остальной частью растопленного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 190г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,9	6,2	38,6	242,0

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,03	0,00	29,5	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
12,55	38,82	8,4	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Макаронные изделия отварные с маслом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	-	53
Масса отварных макаронных изделий	150	150
Масло сливочное	10	10
Выход блюда	-	160

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20—25 мин, вермишель – 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3- ½ часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной

частью растопленного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 160г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	5,2	32,5	205

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,03	0,00	29,5	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
12,55	38,82	8,4	0,8	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

Каша вязкая молочная из овсяной крупы

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа овсяная	50	50
Молоко	100	100
Вода	60	60
Сахар	6	6
Масса каши	-	200
Масло сливочное	10	10
Выход блюда:	-	210

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) всыпают подготовленную крупу, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивают, пока каша не загустеет. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует данному виду крупы и молока.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая молочная из овсяной крупы» на выход 210 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,0	13,4	33,9	295

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,21	0,18	0,96	54,8	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
156,55	261,86	72,05	2,10	0,0	0,0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 147

Картофель жареный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель жареный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель жареный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	291	217,5
Масло растительное	15	15
Масса жареного картофеля		150
Выход блюда	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью. Кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым маслом и жарят 15-20 минут, периодически помешивая до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не поджарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При использовании электросковороды перед окончанием жарки закрывают крышку и доводят картофель до готовности.

При отпуске картофеля можно посыпать зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: брусочки или кубики, или дольки, или ломтики сохранили форму, равномерно обжарены.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – от светло-золотистого до золотистого.

Запах: жареного картофеля без постороннего запаха.

Вкус: свойственный жареному картофелю с маслом, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Картофель жареный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,9	13,6	30,2	264,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

05.08.2025

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 147

Картофель жареный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель жареный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Картофель жареный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	347	261
Масло растительное	18	18
Масса жареного картофеля		180
Выход блюда	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью. Кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым маслом и жарят 15-20 минут, периодически помешивая до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не поджарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При использовании электросковороды перед окончанием жарки закрывают крышку и доводят картофель до готовности.

При отпуске картофель можно посыпать зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: брусочки или кубики, или дольки, или ломтики сохранили форму, равномерно обжарены.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – от светло-золотистого до золотистого.

Запах: жареного картофеля без постороннего запаха.

Вкус: свойственный жареному картофелю с маслом, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Картофель жареный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 180 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,7	16,3	36,2	317,1

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,14	0,1	18,2	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
37	86,6	27,75	1,01	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Рагу из овощей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из овощей», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рагу из овощей», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	145,8	108,5
Морковь	48	40
Лук репчатый	14,5	12
Капуста	74,7	60
Масло растительное	11,4	11,4
Масса готового овощного рагу		200
Соус № 330		50
Лавровый лист	0,02	0,02
ВЫХОД с соусом	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Нарезанные дольками или кубиками картофель слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,2	14,2	20,5	230,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,07	12,6	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
56,4	96,0	40,8	1,14	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛин плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись
05.08.2025
дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Рассольник Ленинградский

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник Ленинградский», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	80	60
Крупа: перловая, рисовая или овсяная или пшеничная	4	4
Лук репчатый	4,8	4
Морковь	10	8
Огурцы соленые	13,4	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	150	150
Выход	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин

вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – желтый, цвет овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рассольник Ленинградский» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,6	4,1	9,6	85,8

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,05	6,7	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
23,32	45,38	19,34	0,7	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Рассольник Ленинградский

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник Ленинградский», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	75
Крупа: перловая, рисовая или овсяная или пшеничная	5	5
Лук репчатый	6	5
Морковь	12,5	10
Огурцы соленые	16,8	15
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	187,5	187,5
Выход	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин

вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – желтый, цвет овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола и овощей.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Рассольник Ленинградский» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,0	5,1	12	107,3

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,05	6,7	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
23,32	45,38	19,34	0,7	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	50	40
Картофель	32	24
Морковь	13	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	4	4
Вода или бульон	160	160
Выход блюда	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое

томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель -- дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	4,0	6,3	68,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,046	0,04	12,62	0,0	0,13

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,4	39,2	17,7	0,66	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (огурцы)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы свежие	105	100
ВЫХОД	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель и часть мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	1,9	12

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,02	4,9	0,00	0,00

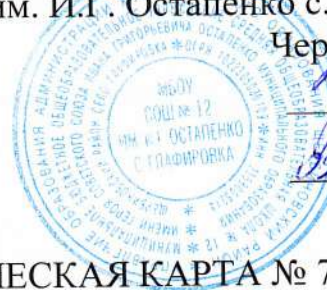
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
17	30,00	14,00	0,5	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (огурцы)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы свежие	63,12	60
ВЫХОД	-	60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель и часть мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуски) и хранить охлажденными.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

6.2. Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 60г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	0,1	1,1	7,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,027	0,021	14,94	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
29,13	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-21з-2020

Консервы «Кукуруза сахарная»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кукуруза сахарная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кукуруза сахарная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза сахарная	93	60
Выход		60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Используется в качестве закуски ко вторым блюдам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна сохранили форму;

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов;

Консистенция: зерна мягкие;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кукуруза сахарная» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,2	0,2	6,2	31,4

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,012	0,03	4,2	0,09	1,86

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,6	22,2	9,0	0,42	0,00	0,00

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

05.08.2025

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 45

Салат из белокочанной капусты

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	71
Морковь	12,5	10
Кислота лимонная	0,3	0,3
Вода кипяченая	9,7	9,7
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
ВЫХОД блюда		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она

будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,3	3,3	6,5	60,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,02	0,04	17,1	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,98	28,31	15,09	0,47		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ №12
 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
 Червинская И.Г.

 подпись
 05.08.2025

 дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Салат из свежих помидоров и огурцов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров и огурцов», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	33,9	28,8
Огурцы свежие	26,3	21
Лук зеленый	9	7,2
или репчатый лук	8,6	7,2
Масло растительное	3,6	3,6
ВЫХОД		60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная.

Цвет: красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» на выход 60 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,6	2,2	2,2	33

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,02	0,02	4,95	0	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
11,4	20,3	9,6	0,44		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



подпись

дата

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	51	43,2
Лук зеленый	17,3	13,8
или репчатый лук	16,4	13,8
Масло растительное	3,6	3,6
ВЫХОД		60

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ
Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый- шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров – упругая, сочная.

Цвет: красный, розовый или желтый.

Вкус: умеренно соленый, кисловато - острый.

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров» на выход 60 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	3,7	2,7	46,6

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,029	0,02	10,83	0	0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,6	19,1	10,47	0,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ 

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Бутерброд горячий с сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд горячий с сыром», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд горячий с сыром», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
сыр российский, или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	6	6
Хлеб	30	30
Выход		50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф на 3-5 минут до образования румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – слегка расплавленный сыр с румяной корочкой.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: запеченного сыра в сочетании с хлебом.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,6	8,3	14,8	157

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №12
им. И.Г. Остапенко с. Глафировка
Червинская И.Г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-21з

Консервы «Кукуруза сахарная»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кукуруза сахарная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ №12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кукуруза сахарная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза сахарная	155	100
Выход		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Используется в качестве закуски ко вторым блюдам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 0С до 14 0С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна сохранили форму;

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов;

Консистенция: зерна мягкие;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кукуруза сахарная» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2	0,3	10,3	53

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,012	0,03	4,2	0,09	1,86

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,6	22,2	9,0	0,42	0,00	0,00

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар

