

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАНАН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	71,4	50	7,14	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75	С, мг	5,00	Са, мг	4,00
Жиры, г	0,25	В1, мг	0,02	Р, мг	14,00
Углеводы, г	10,50	В2, мг	0,03	Mg, мг	21,00
Энергетическая ценность, ккал	48,00	А, мг	0,01	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	174,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **306**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	71,79	70	7,18	7
БАТОН НАРЕЗНОЙ	11,3	11,3	1,13	1,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,2	17,2	1,72	1,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		25		2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	13,8	13,8	1,38	1,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,8	13,8	1,38	1,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 90/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,46	С, мг	0,66	Ca, мг	46,30
Жиры, г	18,46	В1, мг	0,09	Р, мг	138,50
Углеводы, г	9,20	В2, мг	0,13	Mg, мг	18,82
Энергетическая ценность, ккал	260,80	А, мг	0,07	Fe, мг	1,31
		Д, мкг	0,09	К, мг	200,83
				I, мкг	7,45
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,08

Технология приготовления:

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы - сметанный №330, №367, сметанный с луком №332.

Нормы расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указаны, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3 г (нетто), предусматривается расход лаврового листа 0,01 г на каждую порцию.

В случае отсутствия необходимого соуса или гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников одинаковы.

Соус молочный № 368

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БИФИДОК**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,95	С, мг	0,42	Са, мг	137,70
Жиры, г	3,64	В1, мг	0,23	Р, мг	114,00
Углеводы, г	8,00	В2, мг	0,21	Mg, мг	19,20
Энергетическая ценность, ккал	88,76	А, мг	0,02	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	193,50
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 30.06	26,67	16	2,67	1,6
с 01.07 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0	0	0	0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0 шт.	0,01	0 шт.	0,001
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,65	С, мг	7,00	Ca, мг	48,68
Жиры, г	4,80	B1, мг	0,04	P, мг	41,69
Углеводы, г	10,36	B2, мг	0,05	Mg, мг	20,89
Энергетическая ценность, ккал	91,79	A, мг	0,19	Fe, мг	1,08
		D, мкг	0,00	K, мг	300,40
				I, мкг	5,06
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	1,1	1
Выход: 20/5/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,89
Жиры, г	7,68
Углеводы, г	10,06
Энергетическая ценность, ккал	125,60

С, мг	0,07
В1, мг	0,03
В2, мг	0,05
А, мг	0,07
Д, мкг	0,08

Са, мг	93,00
Р, мг	67,95
Mg, мг	10,10
Fe, мг	0,51
К, мг	35,75
І, мкг	0,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53	С, мг	0,00	Са, мг	4,40
Жиры, г	4,71	В1, мг	0,02	Р, мг	13,95
Углеводы, г	10,32	В2, мг	0,02	Mg, мг	2,60
Энергетическая ценность, ккал	89,80	А, мг	0,04	Fe, мг	0,21
		Д, мкг	0,08	К, мг	19,15
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	20	20	2	2
БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	20	2	2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62
Жиры, г	0,60
Углеводы, г	23,22
Энергетическая ценность, ккал	104,92

С, мг	0,10
В1, мг	0,03
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	18,80
Mg, мг	8,00
Fe, мг	0,60
К, мг	52,00
I, мкг	0,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	16,4	16,4	1,64	1,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	20	2	2
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,63
Жиры, г	3,98
Углеводы, г	20,87
Энергетическая ценность, ккал	126,03

С, мг	0,08
В1, мг	0,03
В2, мг	0,01
А, мг	0,03
Д, мкг	0,06

Са, мг	7,19
Р, мг	19,26
Mg, мг	7,75
Fe, мг	0,57
К, мг	47,98
I, мкг	0,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **51**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	59,08	38,4	5,91	3,84
с 01.03 по 30.06	64	38,4	6,4	3,84
с 01.07 по 31.08	48	38,4	4,8	3,84
с 01.09 по 31.10	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.11 по 31.12	54,86	38,4	5,49	3,84
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	15,15	15	1,52	1,5
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	2	1,6	0,2	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,45	С, мг	6,35	Са, мг	23,73
Жиры, г	5,22	В1, мг	0,06	Р, мг	43,97
Углеводы, г	9,64	В2, мг	0,06	Mg, мг	20,42
Энергетическая ценность, ккал	91,33	А, мг	0,31	Fe, мг	0,97
		Д, мкг	0,00	К, мг	345,40
				I, мкг	4,87
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,03

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 339

Наименование изделия: **ВИШНЯ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **339**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИШНЯ	52,94	45	5,29	4,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	9,76
Энергетическая ценность, ккал	43,35

С, мг	6,75
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,75
Р, мг	13,50
Mg, мг	11,70
Fe, мг	0,23
К, мг	115,35
I, мкг	0,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вишню, черешню, чернику, землянику, малину перебирают, удаляют плодоножки, промывают.

Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку, в вазочку или креманку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно отпускать плоды и ягоды и без сахара.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Подают при температуре 14—16 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложены на десертную тарелку или вазочку и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №11

Наименование изделия: ГРУША
Номер рецептуры: ТК №11
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	2,50	Ca, мг	9,50
Жиры, г	0,15	B1, мг	0,01	P, мг	8,00
Углеводы, г	5,15	B2, мг	0,02	Mg, мг	6,00
Энергетическая ценность, ккал	23,50	A, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		D, мкг	0,00	K, мг	77,50
				I, мкг	0,50
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:
Груши перебирают, промывают, отпускают целиком.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Вкус, цвет, запах свойственные свежим грушам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	95,97	81	9,6	8,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,38	2	0,24	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33	33	3,3	3,3
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,44	С, мг	1,62	Ca, мг	27,65
Жиры, г	15,54	В1, мг	0,06	Р, мг	141,10
Углеводы, г	4,39	В2, мг	0,10	Mg, мг	23,37
Энергетическая ценность, ккал	219,35	А, мг	0,26	Fe, мг	2,19
		Д, мкг	0,00	К, мг	356,23
				I, мкг	7,28
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,05

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

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

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229

Наименование изделия: **ЁЖИКИ МЯСНЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	88	74,3	8,8	7,43
КРУПА РИСОВАЯ	18,2	18	1,82	1,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	6	13 шт.	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,8	24,2	2,88	2,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,9	171,9	17,19	17,19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		20		2
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,5	14,5	1,45	1,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
Выход: 120/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,19
Жиры, г	22,11
Углеводы, г	15,54
Энергетическая ценность, ккал	326,29

С, мг	0,99
В1, мг	0,06
В2, мг	0,13
А, мг	0,04
Д, мкг	0,13

Са, мг	40,55
Р, мг	169,10
Mg, мг	27,95
Fe, мг	2,17
К, мг	333,38
І, мкг	9,33
Se, мг	0,00
F, мг	0,05

Технология приготовления:

Мясо зачищают от соединительной и жировой ткани, промывают, произвольно нарезают и пропускают через мясорубку, добавляют соль, молоко или воду яйца, рассыпчатый рис, сваренный до полуготовности откидным способом, измельченный чеснок, всё тщательно перемешивают до однородной консистенции. Полученную массу порционируют и формуют шарики, которые укладывают в один ряд в посуду для припускания, заливают бульоном или водой так, чтобы содержимое было только покрыто и припускают изделия до полу готовности при закрытой крышке посуды, затем добавляют мелко шинкованный пассерованный с томатом лук репчатый, разведённую бульоном или водой мучную пассеровку и припускают в течение 10-15 минут до готовности, за 5 минут до окончания припускания добавляют соль, лавровый лист. Норму закладки томата допускается уменьшить. Рекомендуемое соотношение «ёжиков» и соуса 2:1; при приготовлении блюда соотношение может быть изменено, но с учётом того, что соус покрывает поверхность «ёжиков».

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 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 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают как горячее мясное блюдо в порционной посуде, полив соусом с луком, в котором тушились «ёжики»; отпускают с гарниром или без него. Рекомендуемые гарниры - картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные (припущенные) с маслом сливочным, рагу овощное, сложные гарниры. Температурный режим подачи - не ниже 60 - 65°С. До отпуска готовое блюдо хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Реализацию осуществляют в течение не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Цвет: поверхности - коричневый; на разрезе: мяса - серый, риса - белый; соуса - светло-коричневый или оранжевый;

Внешний вид: форма - в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом;

Консистенция: «ёжиков» в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, равномерно распределённый по всей массе изделия; соус - однородная,

полужидкая, слегка вязкая;Запах: тушёного мяса, отварного риса с ароматом лука, чеснока, соуса;Вкус: тушёного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно солёный, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	125,3	105,3	12,53	10,53
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	164,15	106,7	16,42	10,67
с 01.03 по 30.06	177,83	106,7	17,78	10,67
с 01.07 по 31.08	133,38	106,7	13,34	10,67
с 01.09 по 31.10	142,27	106,7	14,23	10,67
с 01.11 по 31.12	152,43	106,7	15,24	10,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	13,3	1,6	1,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневатый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ВАРеным ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	285,54	185,6	28,55	18,56
с 01.03 по 30.06	309,33	185,6	30,93	18,56
с 01.07 по 31.08	232	185,6	23,2	18,56
с 01.09 по 31.10	247,47	185,6	24,75	18,56
с 01.11 по 31.12	265,14	185,6	26,51	18,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,6	14,4	1,76	1,44
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,8 шт.	32,2	80 шт.	3,22
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,39	С, мг	15,43	Ca, мг	39,21
Жиры, г	10,12	В1, мг	0,21	Р, мг	176,16
Углеводы, г	33,60	В2, мг	0,24	Mg, мг	48,12
Энергетическая ценность, ккал	259,54	А, мг	0,11	Fe, мг	2,88
		Д, мкг	0,78	К, мг	1 141,05
				I, мкг	16,15
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,07

Технология приготовления:

Яйца отварить, очистить, натереть на крупной терке. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш из яиц, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	99	99	9,9	9,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	6,2	6,2	0,62	0,62
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,34	С, мг	0,52	Ca, мг	107,50
Жиры, г	3,42	В1, мг	0,03	P, мг	85,43
Углеводы, г	10,74	В2, мг	0,11	Mg, мг	21,08
Энергетическая ценность, ккал	88,35	А, мг	0,02	Fe, мг	0,56
		Д, мкг	0,00	К, мг	181,22
				I, мкг	8,91
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**
Номер рецептуры: **123**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	229,23	149	22,92	14,9
с 01.03 по 30.06	248,33	149	24,83	14,9
с 01.07 по 31.08	186,25	149	18,63	14,9
с 01.09 по 31.10	198,67	149	19,87	14,9
с 01.11 по 31.12	212,86	149	21,29	14,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	5	5	0,5	0,5
УКРОП	2,7	2	0,27	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,97	С, мг	12,72	Ca, мг	17,93
Жиры, г	4,60	B1, мг	0,14	P, мг	80,21
Углеводы, г	23,73	B2, мг	0,10	Mg, мг	32,10
Энергетическая ценность, ккал	148,35	A, мг	0,05	Fe, мг	1,39
		D, мкг	0,08	K, мг	853,77
				I, мкг	7,45
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду.
Когда картофель сварился, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.
Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.
Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	55,4	55,4	5,54	5,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,1	83,1	8,31	8,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	B1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	B2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	24	24	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,6	61,6	6,16	6,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	91,8	91,8	9,18	9,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,46	С, мг	0,48	Ca, мг	107,72
Жиры, г	6,71	В1, мг	0,11	Р, мг	137,41
Углеводы, г	21,49	В2, мг	0,12	Mg, мг	38,70
Энергетическая ценность, ккал	168,76	А, мг	0,02	Fe, мг	0,94
		Д, мкг	0,05	К, мг	213,95
				І, мкг	9,70
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	24	23,8	2,4	2,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,8	55,8	5,58	5,58
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	83,6	83,6	8,36	8,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,03	С, мг	0,44	Ca, мг	96,51
Жиры, г	5,78	В1, мг	0,07	Р, мг	116,64
Углеводы, г	21,27	В2, мг	0,11	Mg, мг	22,71
Энергетическая ценность, ккал	157,69	А, мг	0,03	Fe, мг	1,02
		Д, мкг	0,05	К, мг	177,56
				I, мкг	7,52
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	24	23,8	2,4	2,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	5,81	5,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	88,2	88,2	8,82	8,82
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,16	С, мг	0,46	Ca, мг	98,53
Жиры, г	6,24	В1, мг	0,11	Р, мг	113,95
Углеводы, г	23,71	В2, мг	0,10	Mg, мг	28,18
Энергетическая ценность, ккал	172,26	А, мг	0,03	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,05	К, мг	179,81
				I, мкг	9,01
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	24	23,8	2,4	2,38
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,6	61,6	6,16	6,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	91,8	91,8	9,18	9,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,22	С, мг	0,48	Ca, мг	98,27
Жиры, г	5,96	В1, мг	0,05	Р, мг	98,77
Углеводы, г	24,68	В2, мг	0,11	Mg, мг	21,55
Энергетическая ценность, ккал	169,97	А, мг	0,03	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,05	К, мг	158,66
				I, мкг	8,59
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	23,9	23,6	2,39	2,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,6	56,6	5,66	5,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	85,5	85,5	8,55	8,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,72	С, мг	0,44	Ca, мг	106,85
Жиры, г	5,37	В1, мг	0,07	Р, мг	134,88
Углеводы, г	20,64	В2, мг	0,11	Mg, мг	20,71
Энергетическая ценность, ккал	150,14	А, мг	0,02	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,05	К, мг	173,88
				I, мкг	7,70
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	23,9	23,6	2,39	2,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,6	56,6	5,66	5,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	85,5	85,5	8,55	8,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 180/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,72	С, мг	0,44	Ca, мг	106,85
Жиры, г	5,37	В1, мг	0,07	Р, мг	134,88
Углеводы, г	20,64	В2, мг	0,11	Mg, мг	20,71
Энергетическая ценность, ккал	150,14	А, мг	0,02	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,05	К, мг	173,88
				I, мкг	7,70
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **КЕФИР**
Номер рецептуры: **435**
Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	155,3	150	15,53	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	B1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	B2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЛЮКВА	15,3	15	1,53	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	139,5	139,5	13,95	13,95
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6,8	6,8	0,68	0,68
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09	С, мг	0,90	Ca, мг	10,26
Жиры, г	0,03	B1, мг	0,00	P, мг	6,21
Углеводы, г	20,22	B2, мг	0,00	Mg, мг	3,35
Энергетическая ценность, ккал	82,76	A, мг	0,00	Fe, мг	0,08
		D, мкг	0,00	K, мг	19,74
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г

На 200 г киселя масса плодов и ягод и воды: 20 г и 186 г соответственно для клюквы, брусники, смородины черной, крыжовника, смородины красной, 24 г и 183 г соответственно для черники, вишни, алычи, сливы,

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисель подают охлажденным до температуры 12-14 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий

Запах: свежих плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОМПОТНАЯ СМЕСЬ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173	173	17,3	17,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	9,68
Энергетическая ценность, ккал	38,70

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,19
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,56
Fe, мг	0,00
К, мг	0,82
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Компот отпускают охлажденным до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму

Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод

Цвет: свойственный цвету ягод

Вкус: сладко-кисловатый

Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №8

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ШИПОВНИКОМ**

Номер рецептуры: **ТК №8**

Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	176,4	176,4	17,64	17,64
ШИПОВНИК СУХОЙ	5	5	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16	С, мг	22,00	Са, мг	9,93
Жиры, г	0,07	В1, мг	0,00	Р, мг	0,77
Углеводы, г	6,71	В2, мг	0,02	Mg, мг	2,35
Энергетическая ценность, ккал	31,19	А, мг	0,04	Fe, мг	0,14
		Д, мкг	0,00	К, мг	3,17
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 15° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи не выше 20 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №8

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ШИПОВНИКОМ**
Номер рецептуры: **ТК №8**
Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	196	196	19,6	19,6
ШИПОВНИК СУХОЙ	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33	С, мг	44,00	Са, мг	13,52
Жиры, г	0,14	В1, мг	0,01	Р, мг	1,53
Углеводы, г	14,37	В2, мг	0,03	Mg, мг	3,29
Энергетическая ценность, ккал	66,25	А, мг	0,08	Fe, мг	0,27
		Д, мкг	0,00	К, мг	5,89
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 15° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи не выше 20 град С. Срок реализации не более 2 часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **271**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	41,47	35	4,15	3,5
СВИНИНА МЯСНАЯ	29,41	25	2,94	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,1	1,7	0,21	0,17
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,9	2 шт.	0,09
БАТОН НАРЕЗНОЙ	11,3	11,3	1,13	1,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,4	17,4	1,74	1,74
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	8,7	8,7	0,87	0,87
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,73	С, мг	0,16	Ca, мг	31,46
Жиры, г	24,84	В1, мг	0,13	Р, мг	122,45
Углеводы, г	8,60	В2, мг	0,11	Mg, мг	20,03
Энергетическая ценность, ккал	304,96	А, мг	0,04	Fe, мг	1,67
		Д, мкг	0,15	К, мг	242,76
				I, мкг	6,38
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Полуфабрикаты жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С, отпускают с гарниром и маслом или гарниром и соусом.

При отпуске изделий массой 41 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

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

Также необходимо использовать жир-сырец говяжий или свиной массой 1 г на 41 г готовых котлет.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РЫБНАЯ**
Номер рецептуры: **239**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	94,3	66	9,43	6,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ	18	18	1,8	1,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,54	С, мг	0,62	Ca, мг	58,16
Жиры, г	6,75	B1, мг	0,10	P, мг	207,09
Углеводы, г	15,90	B2, мг	0,11	Mg, мг	50,11
Энергетическая ценность, ккал	179,02	A, мг	0,02	Fe, мг	1,54
		Д, мкг	0,00	K, мг	371,74
				I, мкг	101,99
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,41

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют 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.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 314

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **314**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	60,7	59,2	6,07	5,92
БАТОН НАРЕЗНОЙ	14,4	14,4	1,44	1,44
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	2,08	2,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	2	2	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,15	С, мг	0,54	Ca, мг	36,25
Жиры, г	17,11	B1, мг	0,08	P, мг	139,84
Углеводы, г	12,73	B2, мг	0,12	Mg, мг	23,54
Энергетическая ценность, ккал	257,53	A, мг	0,06	Fe, мг	1,72
		D, мкг	0,03	K, мг	190,78
				I, мкг	5,94
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,07

Технология приготовления:

Мякоть тушек птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают котлеты рубленые с гарниром, поливают соусом или растопленным прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное. Соус — белый основной, белый с овощами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
- цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
- консистенция — мягкая, плотная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,77	С, мг	0,47	Ca, мг	98,29
Жиры, г	2,79	В1, мг	0,04	P, мг	72,42
Углеводы, г	11,16	В2, мг	0,10	Mg, мг	14,29
Энергетическая ценность, ккал	81,56	А, мг	0,01	Fe, мг	0,22
		Д, мкг	0,00	К, мг	142,77
				I, мкг	8,10
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		116,4		11,64
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6	4,06	4,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	244,4	244,4	24,44	24,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,35	С, мг	0,00	Ca, мг	27,82
Жиры, г	3,88	В1, мг	0,05	P, мг	34,52
Углеводы, г	27,72	В2, мг	0,02	Mg, мг	8,66
Энергетическая ценность, ккал	163,26	А, мг	0,02	Fe, мг	0,82
		Д, мкг	0,06	K, мг	51,47
				I, мкг	0,61
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Для приготовления гарнира соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 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 сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52,7	52,7	5,27	5,27
СЫР РОССИЙСКИЙ	20,3	18	2,03	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	7	7	0,7	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,72
Жиры, г	11,43
Углеводы, г	36,10
Энергетическая ценность, ккал	287,13

С, мг	0,05
В1, мг	0,08
В2, мг	0,07
А, мг	0,07
Д, мкг	0,11

Са, мг	144,36
Р, мг	114,33
Mg, мг	12,63
Fe, мг	1,10
К, мг	81,71
І, мкг	0,79
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку, посыпают тертым сыром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон и сыра;
- запах — сыра;
- консистенция — мягкая, упругая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	157,5	157,5	15,75	15,75
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,43
Жиры, г	4,89
Углеводы, г	7,18
Энергетическая ценность, ккал	91,67

С, мг	0,82
В1, мг	0,04
В2, мг	0,17
А, мг	0,02
Д, мкг	0,00

Са, мг	160,65
Р, мг	113,40
Mg, мг	17,64
Fe, мг	0,13
К, мг	229,95
I, мкг	14,18
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,91	С, мг	1,09	Ca, мг	214,20
Жиры, г	6,52	В1, мг	0,05	P, мг	151,20
Углеводы, г	9,57	В2, мг	0,22	Mg, мг	23,52
Энергетическая ценность, ккал	122,22	A, мг	0,04	Fe, мг	0,17
		D, мкг	0,00	K, мг	306,60
				I, мкг	18,90
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №13

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК №13**
Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	5,00	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,05	В1, мг	0,02	Р, мг	21,00
Углеводы, г	1,25	В2, мг	0,02	Mg, мг	7,00
Энергетическая ценность, ккал	7,00	А, мг	0,01	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	70,50
				I, мкг	1,50
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывать на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Вкус, цвет, запах свойственные огурцам свежим.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	С, мг	6,00	Ca, мг	13,80
Жиры, г	0,06	B1, мг	0,02	P, мг	25,20
Углеводы, г	1,50	B2, мг	0,02	Mg, мг	8,40
Энергетическая ценность, ккал	8,40	A, мг	0,01	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	K, мг	84,60
				I, мкг	1,80
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №13

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**
Номер рецептуры: **ТК №13**
Наименование сборника рецептов: **РЕЕСТР ТК УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	70,7	70	7,07	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,56	С, мг	7,00	Са, мг	16,10
Жиры, г	0,07	В1, мг	0,02	Р, мг	29,40
Углеводы, г	1,75	В2, мг	0,03	Mg, мг	9,80
Энергетическая ценность, ккал	9,80	А, мг	0,01	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	98,70
				I, мкг	2,10
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:
Аккуратно укладывать на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Вкус, цвет, запах свойственные огурцам свежим.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		64		6,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40,5	40,5	4,05	4,05
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	1,92	1,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		45		4,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	67,5	54	6,75	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	5	11 шт.	9,615
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,35	0,35	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	5 шт.	0,2
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,01	С, мг	9,72	Са, мг	27,12
Жиры, г	5,65	В1, мг	0,02	Р, мг	28,74
Углеводы, г	3,80	В2, мг	0,05	Mg, мг	8,81
Энергетическая ценность, ккал	74,69	А, мг	0,03	Fe, мг	0,68
		Д, мкг	0,15	К, мг	112,03
				I, мкг	3,05
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и зашиповывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 266

Наименование изделия: **ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	92,8	78,9	9,28	7,89
КРУПА РИСОВАЯ	47,5	47,5	4,75	4,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	50,67	38	5,07	3,8
с 01.09 по 31.12	47,5	38	4,75	3,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12,4	1,43	1,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,5	9,5	0,95	0,95
Выход: 190				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,81	С, мг	1,26	Са, мг	29,01
Жиры, г	35,22	В1, мг	0,33	Р, мг	193,10
Углеводы, г	37,63	В2, мг	0,13	Mg, мг	51,10
Энергетическая ценность, ккал	527,33	А, мг	0,76	Fe, мг	1,95
		Д, мкг	0,00	К, мг	370,07
				I, мкг	8,15
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,09

Технология приготовления:

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде.

Мясо, нарезанное на куски массой 1-1,5 кг, обжаривают на растительном масле, нагретом до температуры 160-170° С, до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанный полукольцами обжаренный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и тушат 15-20 мин. Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости 40-45 мин. Затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на рис и овощи кладут мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — рис и овощи, нарезанные соломкой, равномерно перемешаны, сверху на них уложены кусочки мяса;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	74	70,4	7,4	7,04
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,77	С, мг	17,60	Ca, мг	9,86
Жиры, г	0,14	B1, мг	0,04	P, мг	18,30
Углеводы, г	2,68	B2, мг	0,03	Mg, мг	14,08
Энергетическая ценность, ккал	16,90	A, мг	0,12	Fe, мг	0,70
		D, мкг	0,00	K, мг	204,16
				I, мкг	1,41
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЦУКАТАМИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	91,2	90	9,12	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	9,6	9,6	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	6	13 шт.	0,6
ЦУКАТЫ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
Выход: 120/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,48	С, мг	0,20	Са, мг	153,44
Жиры, г	18,42	В1, мг	0,06	Р, мг	200,21
Углеводы, г	21,48	В2, мг	0,22	Mg, мг	23,92
Энергетическая ценность, ккал	329,11	А, мг	0,11	Fe, мг	0,86
		Д, мкг	0,18	К, мг	160,25
				I, мкг	3,32
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размяченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок пудинга кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЦУКАТАМИ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	91,2	90	9,12	9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	9,6	9,6	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	6	13 шт.	0,6
ЦУКАТЫ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,99
Жиры, г	14,54
Углеводы, г	20,82
Энергетическая ценность, ккал	289,15

С, мг	0,18
В1, мг	0,05
В2, мг	0,21
А, мг	0,09
Д, мкг	0,18

Са, мг	138,21
Р, мг	190,61
Mg, мг	22,50
Fe, мг	0,83
К, мг	138,40
I, мкг	1,52
Se, мг	0,02
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размяченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок пудинга кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	183,85	119,5	18,39	11,95
с 01.03 по 30.06	199,17	119,5	19,92	11,95
с 01.07 по 31.08	149,38	119,5	14,94	11,95
с 01.09 по 31.10	159,33	119,5	15,93	11,95
с 01.11 по 31.12	170,71	119,5	17,07	11,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,5	21,5	2,15	2,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4,7	4,7	0,47	0,47
Выход: 140				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94	С, мг	9,67	Са, мг	33,17
Жиры, г	4,90	В1, мг	0,12	Р, мг	78,57
Углеводы, г	19,92	В2, мг	0,09	Mg, мг	27,15
Энергетическая ценность, ккал	135,88	А, мг	0,03	Fe, мг	1,11
		Д, мкг	0,07	К, мг	710,86
				I, мкг	7,92
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **143**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	66	42,9	6,6	4,29
с 01.03 по 30.06	71,5	42,9	7,15	4,29
с 01.07 по 31.08	53,63	42,9	5,36	4,29
с 01.09 по 31.10	57,2	42,9	5,72	4,29
с 01.11 по 31.12	61,29	42,9	6,13	4,29
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6	3,81	2,86
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6	3,58	2,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	31	26	3,1	2,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	35,7	28,6	3,57	2,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0 шт.	0,01	0 шт.	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	6,1	6,1	0,61	0,61
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,9	3,9	0,39	0,39
ТЫКВА СВЕЖАЯ	22,3	15,6	2,23	1,56
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	С, мг	11,39	Са, мг	41,29
Жиры, г	7,09	В1, мг	0,10	Р, мг	63,71
Углеводы, г	13,72	В2, мг	0,09	Mg, мг	29,78
Энергетическая ценность, ккал	129,36	А, мг	0,60	Fe, мг	1,58
		Д, мкг	0,09	К, мг	468,96
				I, мкг	5,57
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками отваривают в подсоленной воде, лук и морковь слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, и продолжают тушить 15- 20 минут. За 10-15 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный.

За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 344

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	94,46	61,4	9,45	6,14
с 01.03 по 30.06	102,33	61,4	10,23	6,14
с 01.07 по 31.08	76,75	61,4	7,68	6,14
с 01.09 по 31.10	81,87	61,4	8,19	6,14
с 01.11 по 31.12	87,71	61,4	8,77	6,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6	3,81	2,86
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6	3,58	2,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17	14,2	1,7	1,42
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	48,2	38,6	4,82	3,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	10	10	1	1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02 шт.	0,02	2 шт.	0,002
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,46
Жиры, г	8,34
Углеводы, г	14,59
Энергетическая ценность, ккал	144,27

С, мг	13,00
В1, мг	0,09
В2, мг	0,08
А, мг	0,61
Д, мкг	0,15

Са, мг	40,32
Р, мг	65,92
Mg, мг	29,84
Fe, мг	1,31
К, мг	503,71
I, мкг	6,09
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, коренья, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратиками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатным №348 или сметанным соусом №330 (2011), №367 и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Для приготовления гарнира соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 30.06	100	60	10	6
с 01.07 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	6,4	6,4	0,64	0,64
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,01 шт.	0,01	1 шт.	0,001
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,97	С, мг	5,38	Ca, мг	47,19
Жиры, г	5,73	B1, мг	0,05	P, мг	59,83
Углеводы, г	13,39	B2, мг	0,05	Mg, мг	21,75
Энергетическая ценность, ккал	113,72	A, мг	0,17	Fe, мг	0,97
		D, мкг	0,00	K, мг	397,43
				I, мкг	4,24
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
 Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
 Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
 Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**
Номер рецептуры: **325**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	43,2	43,2	4,32	4,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,96	С, мг	0,00	Ca, мг	3,68
Жиры, г	4,90	B1, мг	0,02	P, мг	59,17
Углеводы, г	31,05	B2, мг	0,03	Mg, мг	19,44
Энергетическая ценность, ккал	180,17	A, мг	0,02	Fe, мг	0,40
		D, мкг	0,08	K, мг	44,04
				I, мкг	0,60
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

Наименование изделия: **РЫБА В ЯЙЦЕ**

Номер рецептуры: **69**

Наименование сборника рецептов: **Сборник ""Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области" (часть 2)""**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	91,43	64	9,14	6,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,33 шт.	15,2	33 шт.	1,52
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,57	С, мг	0,46	Ca, мг	31,86
Жиры, г	7,21	В1, мг	0,07	Р, мг	170,78
Углеводы, г	5,53	В2, мг	0,12	Mg, мг	34,47
Энергетическая ценность, ккал	137,36	А, мг	0,05	Fe, мг	0,87
		Д, мкг	0,33	К, мг	299,84
				I, мкг	99,16
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,42

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника ""Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области" (часть 2)", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают порционными кусками (1 кусок на порцию) под углом 30, слегка отбивают, придавая изделию продолговато - овальную форму, посыпают солью (с одной стороны), панируют в муке пшеничной, смачивают в слегка взбитом яйце (консистенция однородная). Подготовленные полуфабрикаты укладывают на разогретые с маслом противни, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 20-25 минут; во время запекания изделия переворачивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают как горячее рыбное блюдо в порционной посуде.

Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с маслом сливочным.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма изделия продолговато - овальная, края ровные, яйца равномерно распределено по всей поверхности;
- цвет поверхности золотистый, равномерный; мякоти - в зависимости от вида рыбы;
- вкус - запеченной рыбы в яйце, умеренно соленый;
- запах — запеченной рыбы в яйце;
- консистенция — мягкая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **РЫБНЫЕ КАШТАНЫ**

Номер рецептуры: **265**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	62,9	44	6,29	4,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ	10,4	10,4	1,04	1,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,44 шт.	20	44 шт.	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,74	С, мг	0,54	Ca, мг	44,85
Жиры, г	6,40	B1, мг	0,08	P, мг	156,55
Углеводы, г	7,49	B2, мг	0,14	Mg, мг	31,24
Энергетическая ценность, ккал	130,75	A, мг	0,06	Fe, мг	1,20
		D, мкг	0,44	K, мг	258,93
				I, мкг	71,57
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,29

Технология приготовления:

Из рыбную котлетную массу добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, придают изделию овальную форму, панируют в муке или сухарях,, придают изделию овальную форму, панируют в муке, перекладывают на противень, смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

Отпускают 80 граммов зраз с прокипяченным сливочным маслом (5 г), либо соусом белым №347 или томатным №348.

Гарниры - каша вязкая, пюре из тыквы, морковь, тушеная в сметанном соусе, капуста тушеная. вязкая, пюре картофельное.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

В случае отсутствия необходимого гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников одинаковы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку - гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца

Запах: свойственный жареной рыбной массе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА**
Номер рецептуры: **435**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	154,5	150	15,45	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	B1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	B2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **САЛАТ ЗЕЛЕНый С ОГУРЦОМИ И ПОМИДОРАМИ**

Номер рецептуры: **19**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,26	25	2,53	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК ЗЕЛЕНый	6	4,8	0,6	0,48
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58	С, мг	9,83	Ca, мг	14,72
Жиры, г	3,08	В1, мг	0,03	Р, мг	20,29
Углеводы, г	1,85	В2, мг	0,02	Mg, мг	9,97
Энергетическая ценность, ккал	38,10	А, мг	0,06	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	127,23
				I, мкг	1,40
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный салат нарезают на крупные части, очищенные помидоры и огурцы ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают растительным маслом.

Отходы для очищенных огурцов и помидоров: 20% и 15% соответственно.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на нарезанные листья салата уложены ломтики огурцов и помидоров; поверхность блестит от масла.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный свежим продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свежего салата, огурцов и помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0	0	0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97	С, мг	9,40	Са, мг	25,70
Жиры, г	3,06	В1, мг	0,02	Р, мг	18,41
Углеводы, г	3,83	В2, мг	0,03	Mg, мг	10,24
Энергетическая ценность, ккал	47,34	А, мг	0,20	Fe, мг	0,53
		Д, мкг	0,00	К, мг	108,53
				I, мкг	1,90
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке, температура не ниже 15 град С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	35,33	26,5	3,53	2,65
с 01.09 по 31.12	33,13	26,5	3,31	2,65
ЯБЛОКИ	24,4	21,5	2,44	2,15
ЛИМОН	2,4	1,4	0,24	0,14
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,43	С, мг	1,61	Ca, мг	15,80
Жиры, г	0,12	В1, мг	0,03	P, мг	15,53
Углеводы, г	5,23	В2, мг	0,02	Mg, мг	10,76
Энергетическая ценность, ккал	24,70	А, мг	0,53	Fe, мг	0,67
		Д, мкг	0,00	K, мг	115,09
				I, мкг	1,76
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой.
Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: моркови и яблок
Вкус: свойственный моркови и сорту яблок
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
ЯБЛОКИ	34,2	30,1	3,42	3,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0	0	0	0
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
ЛИМОН	1,67	1	0,17	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,63	С, мг	2,16	Ca, мг	23,10
Жиры, г	0,16	В1, мг	0,03	P, мг	22,98
Углеводы, г	7,51	В2, мг	0,04	Mg, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	35,38	A, мг	0,80	Fe, мг	0,96
		D, мкг	0,00	K, мг	165,37
				I, мкг	2,60
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: моркови и яблок
Вкус: свойственный моркови и сорту яблок
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	90,53	67,9	9,05	6,79
с 01.09 по 31.12	84,88	67,9	8,49	6,79
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85	С, мг	1,36	Ca, мг	31,21
Жиры, г	0,07	В1, мг	0,03	P, мг	33,62
Углеводы, г	6,49	В2, мг	0,04	Mg, мг	23,22
Энергетическая ценность, ккал	30,80	A, мг	1,35	Fe, мг	0,61
		D, мкг	0,00	K, мг	135,86
				I, мкг	3,40
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84	С, мг	2,33	Ca, мг	19,38
Жиры, г	2,06	В1, мг	0,01	P, мг	22,57
Углеводы, г	4,97	В2, мг	0,02	Mg, мг	11,52
Энергетическая ценность, ккал	41,69	A, мг	0,00	Fe, мг	0,73
		D, мкг	0,00	K, мг	167,62
				I, мкг	4,07
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **39**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	41,54	27	4,15	2,7
с 01.03 по 30.06	45	27	4,5	2,7
с 01.07 по 31.08	33,75	27	3,38	2,7
с 01.09 по 31.10	36	27	3,6	2,7
с 01.11 по 31.12	38,57	27	3,86	2,7
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	15	12	1,5	1,2
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	12,1	12	1,21	1,2
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,83	С, мг	8,16	Ca, мг	12,87
Жиры, г	3,15	В1, мг	0,03	Р, мг	23,87
Углеводы, г	5,22	В2, мг	0,03	Mg, мг	10,75
Энергетическая ценность, ккал	52,90	А, мг	0,04	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	220,62
				I, мкг	1,95
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Картофель варят, очищают, нарезают кубиками, огурцы и помидоры нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный зеленый лук, заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой, оформляют огурцами, морковью.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, огурцы - ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: картофеля и моркови вареных - мягкая, огурцов - сочная, упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, огурцами, кукурузой и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, огурцам, с ароматом растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептов: **Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФСЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	56,46	36,7	5,65	3,67
с 01.03 по 30.06	61,17	36,7	6,12	3,67
с 01.07 по 31.08	45,88	36,7	4,59	3,67
с 01.09 по 31.10	48,93	36,7	4,89	3,67
с 01.11 по 31.12	52,43	36,7	5,24	3,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,8	6,5	0,78	0,65
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,07	8,3	1,11	0,83
с 01.09 по 31.12	10,38	8,3	1,04	0,83
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,59	С, мг	4,78	Са, мг	33,52
Жиры, г	3,48	В1, мг	0,04	Р, мг	43,80
Углеводы, г	9,68	В2, мг	0,06	Mg, мг	18,29
Энергетическая ценность, ккал	76,74	А, мг	0,20	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,03	К, мг	336,79
				I, мкг	5,11
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Очищенную и вымытую свеклу нарезать соломкой или нашинковать. Сложить в кастрюлю, добавить воды, томат, сливочное масло, тушить, закрыв крышкой. Морковь, лук нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. В кипящую воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные свеклу, лук, морковь. Варят до готовности. В готовый суп кладут сметану, доводят до кипения и свекольник готов.

Т

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены, имеют мягкую консистенцию, цвет блюда малиновый, вкус кисло-сладкий. Не допустим привкус сырой свеклы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **СУП "СНЕЖОК" С КУРОЙ**

Номер рецептуры: **29**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях – под ред. Доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	47,7	34,3	4,77	3,43
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 30.06	200	120	20	12
с 01.07 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4	4	0,4	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,44 шт.	20	44 шт.	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5,4	5,4	0,54	0,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	123,4	123,4	12,34	12,34
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0 шт.	0,01	0 шт.	0,001
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,28	С, мг	10,42	Са, мг	55,24
Жиры, г	11,28	В1, мг	0,15	Р, мг	160,18
Углеводы, г	20,48	В2, мг	0,20	Mg, мг	39,53
Энергетическая ценность, ккал	229,05	А, мг	0,29	Fe, мг	2,25
		Д, мкг	0,50	К, мг	826,71
				I, мкг	12,12
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,10

Технология приготовления:

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные лук репчатый и морковь. В конце тонкой струйкой вводят в готовый суп взбитые яйца.

Температура подачи +60...+65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части картофель, овощи, яйцо.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 30.06	60	36	6	3,6
с 01.07 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,4	1,44	1,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	12,96	12,96
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
БАТОН НАРЕЗНОЙ	32	32	3,2	3,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 180/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,62	С, мг	3,38	Ca, мг	41,42
Жиры, г	4,20	B1, мг	0,16	P, мг	83,30
Углеводы, г	29,54	B2, мг	0,08	Mg, мг	33,76
Энергетическая ценность, ккал	182,92	A, мг	0,16	Fe, мг	2,02
		D, мкг	0,05	K, мг	384,19
				I, мкг	4,26
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, не разварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **138**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	55,23	35,9	5,52	3,59
с 01.03 по 30.06	59,83	35,9	5,98	3,59
с 01.07 по 31.08	44,88	35,9	4,49	3,59
с 01.09 по 31.10	47,87	35,9	4,79	3,59
с 01.11 по 31.12	51,29	35,9	5,13	3,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,2	0,85	0,72
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	27,6	17,9	2,76	1,79
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125,5	125,5	12,55	12,55
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0 шт.	0,003	0 шт.	0,0003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,47 шт.	21,3	47 шт.	2,13
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,08
Жиры, г	4,33
Углеводы, г	8,12
Энергетическая ценность, ккал	87,81

С, мг	4,06
В1, мг	0,07
В2, мг	0,13
А, мг	0,24
Д, мкг	0,47

Са, мг	34,20
Р, мг	75,02
Mg, мг	18,59
Fe, мг	1,11
К, мг	282,61
I, мкг	6,73
Se, мг	0,01
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой, не более 2-часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Консервированный зеленый горошек протушивают 3-5 минут и откидывают на дуршлаг или сетку. В кипящую воду (бульон) закладывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. За 5-10 минут до окончания варки добавляют консервированный зеленый горошек, соль и доводят до кипения.

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

Температура подачи: +60.....+65о

С.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

6.1. Органолептические показатели качества:

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки (морковь, лук- соломкой, картофель -

кубиками) и горошек – в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель, овощи и горох - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: светло-желтый, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **104**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 30.06	133,33	80	13,33	8
с 01.07 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0	0	0	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		28		2,8
ГОВЯДИНА Б/К	37,8	31,9	3,78	3,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,8	0,34	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,2	5 шт.	4,231
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,82
Жиры, г	7,48
Углеводы, г	14,06
Энергетическая ценность, ккал	155,01

С, мг	6,99
В1, мг	0,09
В2, мг	0,11
А, мг	0,17
Д, мкг	0,05

Са, мг	37,12
Р, мг	106,02
Mg, мг	28,63
Fe, мг	1,75
К, мг	597,18
І, мкг	7,46
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

Технология приготовления:

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 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль.

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

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

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

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

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	130,77	85	13,08	8,5
с 01.03 по 30.06	141,67	85	14,17	8,5
с 01.07 по 31.08	106,25	85	10,63	8,5
с 01.09 по 31.10	113,33	85	11,33	8,5
с 01.11 по 31.12	121,43	85	12,14	8,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	35,86	25,1	3,59	2,51
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,73	С, мг	7,46	Ca, мг	29,92
Жиры, г	2,52	В1, мг	0,10	Р, мг	107,11
Углеводы, г	14,61	В2, мг	0,09	Mg, мг	35,14
Энергетическая ценность, ккал	104,36	А, мг	0,16	Fe, мг	1,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	618,69
				I, мкг	42,54
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,19

Технология приготовления:

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.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в тарелке. оптимальная температура 75 град С Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму, рыба кусочком.

Консистенция: картофель, корни мягкие, но не разваренные, рыбы мягкая..

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

Вкус: картофеля, овощей умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей, рыбы отварной.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КУРОЙ**

Номер рецептуры: **111**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	33,3	24	3,33	2,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	12	12	1,2	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0	0	0	0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,85
Жиры, г	7,81
Углеводы, г	9,38
Энергетическая ценность, ккал	131,34

С, мг	0,67
В1, мг	0,04
В2, мг	0,04
А, мг	0,17
Д, мкг	0,00

Са, мг	28,61
Р, мг	54,20
Mg, мг	11,88
Fe, мг	0,72
К, мг	102,24
I, мкг	1,78
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Птицу варят, мякоть отделяют от костей. В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут подготовленные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.
 Консистенция: овощи - мягкие; макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие.
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.
 Запах: овощей и макаронных изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	108	108	10,8	10,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,6	15,6	1,56	1,56
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,8	11 шт.	0,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ПОВИДЛО	24	24	2,4	2,4
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,18	С, мг	0,27	Ca, мг	158,68
Жиры, г	13,64	В1, мг	0,05	Р, мг	212,46
Углеводы, г	39,56	В2, мг	0,23	Mg, мг	24,15
Энергетическая ценность, ккал	369,91	А, мг	0,06	Fe, мг	0,81
		Д, мкг	0,11	К, мг	177,99
				I, мкг	1,19
				Se, мг	0,03
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	103,8	103,8	10,38	10,38
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,6	10 шт.	0,46
САХАР ПЕСОК	11,5	11,5	1,15	1,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 120/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,00	С, мг	0,31	Ca, мг	220,02
Жиры, г	14,93	В1, мг	0,07	Р, мг	251,85
Углеводы, г	37,83	В2, мг	0,32	Mg, мг	29,49
Энергетическая ценность, ккал	377,72	А, мг	0,06	Fe, мг	0,65
		Д, мкг	0,11	К, мг	232,64
				I, мкг	2,90
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,03

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	47,14	33	4,71	3,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ	7,1	7,1	0,71	0,71
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	10,1	10,1	1,01	1,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,2	7,1	0,82	0,71
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СОУС МОЛОЧНЫЙ		21		2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	7,7	7,7	0,77	0,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,7	7,7	0,77	0,77
САХАР ПЕСОК	0	0	0	0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,80	С, мг	0,61	Ca, мг	38,35
Жиры, г	4,57	В1, мг	0,05	Р, мг	98,69
Углеводы, г	8,45	В2, мг	0,05	Mg, мг	22,37
Энергетическая ценность, ккал	102,44	А, мг	0,02	Fe, мг	0,53
		Д, мкг	0,07	К, мг	193,55
				І, мкг	51,65
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,21

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. Блюдо можно приготовить, заменив хлеб припущенным рисом из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились

Гарниры - рис отварной, фкартофель отварной, пюре картофельное.

Соус - сметанный с томатом №331.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Соус молочный

Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,22	С, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	5,82	B1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	6,84	B2, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	97,49	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75	С, мг	0,00	Ca, мг	1,98
Жиры, г	0,29	B1, мг	0,02	P, мг	7,65
Углеводы, г	4,86	B2, мг	0,01	Mg, мг	2,97
Энергетическая ценность, ккал	25,12	A, мг	0,00	Fe, мг	0,18
		Д, мкг	0,00	K, мг	13,10
				I, мкг	0,36
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,49	С, мг	0,00	Са, мг	3,96
Жиры, г	0,58	В1, мг	0,02	Р, мг	15,30
Углеводы, г	9,72	В2, мг	0,01	Mg, мг	5,94
Энергетическая ценность, ккал	50,25	А, мг	0,00	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	0,00	К, мг	26,20
				I, мкг	0,72
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32	С, мг	0,00	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,18	В1, мг	0,04	Р, мг	17,40
Углеводы, г	8,48	В2, мг	0,02	Mg, мг	3,80
Энергетическая ценность, ккал	40,79	А, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	27,20
				I, мкг	1,12
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **ЦИКОРИЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЦИКОРИЙ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,53	С, мг	0,47	Ca, мг	96,26
Жиры, г	2,79	В1, мг	0,03	P, мг	64,80
Углеводы, г	8,94	В2, мг	0,10	Mg, мг	11,05
Энергетическая ценность, ккал	71,73	А, мг	0,01	Fe, мг	0,07
		Д, мкг	0,00	K, мг	131,87
				I, мкг	8,10
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **ЧАЙ БЕЗ САХАРА**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,13
Энергетическая ценность, ккал	0,72

С, мг	0,01
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,90
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,65
Fe, мг	0,23
К, мг	7,93
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **ЧАЙ БЕЗ САХАРА**

Номер рецептуры: **375**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	19,44	19,44
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,06
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,13
Энергетическая ценность, ккал	0,72

С, мг	0,01
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	9,22
Р, мг	2,22
Mg, мг	2,94
Fe, мг	0,23
К, мг	8,02
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		39		3,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40,6	40,6	4,06	4,06
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	3	1,8	0,3	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	116,2	116,2	11,62	11,62
Выход: 150/10/3				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	С, мг	0,30	Ca, мг	8,44
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	Р, мг	2,58
Углеводы, г	5,02	В2, мг	0,00	Mg, мг	2,80
Энергетическая ценность, ккал	20,66	А, мг	0,00	Fe, мг	0,25
		Д, мкг	0,00	К, мг	10,99
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ БЕЗ САХАРА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16	С, мг	1,14	Ca, мг	13,20
Жиры, г	0,01	В1, мг	0,00	P, мг	5,10
Углеводы, г	10,08	В2, мг	0,01	Mg, мг	4,58
Энергетическая ценность, ккал	42,21	А, мг	0,00	Fe, мг	0,43
		Д, мкг	0,00	K, мг	24,72
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

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.

Чай без сахара

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		41		4,1
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,5	45,5	4,55	4,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	111,4	111,4	11,14	11,14
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,06	С, мг	0,01	Ca, мг	7,79
Жиры, г	0,00	B1, мг	0,00	P, мг	2,22
Углеводы, г	4,97	B2, мг	0,00	Mg, мг	2,60
Энергетическая ценность, ккал	20,07	A, мг	0,00	Fe, мг	0,23
		D, мкг	0,00	K, мг	8,06
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 185/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,12	С, мг	0,02	Ca, мг	10,51
Жиры, г	0,00	В1, мг	0,00	P, мг	4,45
Углеводы, г	9,92	В2, мг	0,01	Mg, мг	4,09
Энергетическая ценность, ккал	40,15	А, мг	0,00	Fe, мг	0,44
		Д, мкг	0,00	K, мг	15,75
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 185/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	С, мг	0,00	Ca, мг	5,56
Жиры, г	0,00	B1, мг	0,00	P, мг	0,00
Углеводы, г	4,84	B2, мг	0,00	Mg, мг	1,22
Энергетическая ценность, ккал	19,35	A, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		D, мкг	0,00	K, мг	0,56
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 374

Наименование изделия: **ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: **374**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	22	22	2,2	2,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЯБЛОКИ	70	70	7	7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	22,8	50 шт.	2,28
КОРИЦА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛИМОН	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,72
Жиры, г	5,09
Углеводы, г	46,47
Энергетическая ценность, ккал	256,23

С, мг	2,82
В1, мг	0,08
В2, мг	0,11
А, мг	0,07
Д, мкг	0,54

Са, мг	26,74
Р, мг	71,75
Mg, мг	12,99
Fe, мг	2,29
К, мг	262,87
I, мкг	6,29
Se, мг	0,02
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семенных гнез яблоки (отходы 30%) нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки, смазанной маслом формы, в которой должна выпекаться шарлотка. Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняя этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу. Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 55-60 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шарлотка сохранила форму, полита соусом.

Консистенция: рыхлая.

Цвет: хлеба - золотистый, в разрезе - кремовый.

Вкус: хлеба и яблок.

Запах: приятный, поджаренного хлеба и запеченных яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,9	40,4	5,09	4,04
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	37,23	24,2	3,72	2,42
с 01.03 по 30.06	40,33	24,2	4,03	2,42
с 01.07 по 31.08	30,25	24,2	3,03	2,42
с 01.09 по 31.10	32,27	24,2	3,23	2,42
с 01.11 по 31.12	34,57	24,2	3,46	2,42
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,8	8,1	1,08	0,81
с 01.09 по 31.12	10,13	8,1	1,01	0,81
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,7	8,1	0,97	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ ОБЕРЕЖЬЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	161,5	161,5	16,15	16,15
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	0,81	0,81
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	4	3	0,4	0,3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	4	3,96	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0 шт.	0,004	0 шт.	0,0004
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,69	С, мг	13,10	Ca, мг	39,21
Жиры, г	4,95	B1, мг	0,03	P, мг	38,01
Углеводы, г	7,44	B2, мг	0,06	Mg, мг	17,60
Энергетическая ценность, ккал	81,90	A, мг	0,21	Fe, мг	0,82
		D, мкг	0,06	K, мг	268,89
				I, мкг	3,97
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят как указано в ТК № 83. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатным пюре (3 г на 250 г супа).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386

Наименование изделия: **ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **386**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	121,7	107,1	12,17	10,71
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,42
Жиры, г	0,42
Углеводы, г	15,03
Энергетическая ценность, ккал	68,18

С, мг	4,28
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,52
Р, мг	10,60
Mg, мг	7,71
Fe, мг	2,12
К, мг	297,89
І, мкг	2,14
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют сердцевину, заполняют сахарным песком, укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 мин.

Отпускают яблоки горячими или холодными с медом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 55-60 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок и меда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК №2

Наименование изделия: ЯБЛОКО
Номер рецептуры: ТК №2
Наименование сборника рецептов: РЕЕСТР ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	5,00	Са, мг	8,00
Жиры, г	0,20	В1, мг	0,02	Р, мг	5,50
Углеводы, г	4,90	В2, мг	0,01	Mg, мг	4,00
Энергетическая ценность, ккал	23,50	А, мг	0,00	Fe, мг	1,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	139,00
				I, мкг	1,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:
Яблоки перебирают, промывают, подают на тарелке.

Правила оформления, подачи блюд:
Подают на тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:
Внешний вид, вкус, цвет и запах свойственные наименованию яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,5 шт.	22,8	50 шт.	2,28
Выход: 26				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,81	С, мг	0,00	Ca, мг	11,29
Жиры, г	2,54	В1, мг	0,02	Р, мг	39,40
Углеводы, г	0,16	В2, мг	0,09	Mg, мг	2,47
Энергетическая ценность, ккал	34,73	А, мг	0,06	Fe, мг	0,51
		Д, мкг	0,50	К, мг	31,92
				I, мкг	4,56
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности
 Консистенция: умеренно плотная
 Цвет: белок - белый, желток - желтый
 Вкус: свежего вареного яйца, приятный
 Запах: свойственный свежесваренным яйцам