



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № 268

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели (говядина)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	100	74
или Свинина мясная	53,75	46,25
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко	24	24
или Вода	15	15
Сухари	10	10
Масса полуфабриката	0	124
Масло растительное	3,75	3,75
Масса жареных изделий	0	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18,52	11,88	16,82	244,43

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,31	0,12	0,22	0,00	0,00	65,34	25,00	5,00	2,71	30,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).
Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто).
Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.
При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.
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.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.
Консистенция: сочная, пышная, однородная.
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.
Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Вид обработки: Жарение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет
Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Каша жидкая молочная (с крупой рисовой и маслом)

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	22,14	22,14
Вода	53,56	53,56
Молоко	75	75
Масса каши	0	142,86
Масло сливочное	7,14	7,14
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,82	6,49	24,31	175,40

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,975	0,045	0,135	0,00	0,00	96,375	33,21	11,61	0,33	22,275	0,00	0,00	0,06

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной не тонет.
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.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое
Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Каша жидкая молочная (с крупой рисовой и маслом)

Номер рецептуры: 4

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	29,52	29,52
Вода	71,42	71,42
Молоко	100	100
Сахарный песок	5,72	5,72
Масса каши	0	190,48
Масло сливочное	9,52	9,52
или Сахарный песок	9,52	9,52
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,10	8,66	32,42	233,86

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,30	0,06	0,18	0,00	0,00	128,50	44,28	15,48	0,44	29,70	0,00	0,00	0,08

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной не тонет.
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.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № 388

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника сушеные	20	20
Сахарный песок	20	20
Вода	200	200
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,68	0,28	20,76	88,20

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
100,00	0,02	0,06	0,00	0,00	21,34	3,44	3,44	0,64	10,34	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: напиток налит в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: темно-красный.
Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.
Запах: шиповника.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 20 °С

Утверждаю

Директор ООО "Кубанская степь"

Попов С.Н.

31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше
Технологическая карта № 379

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П.
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. –
544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Вода	120	120
Сахарный песок	10	10
Молоко	80	80
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,02	2,72	14,48	98,30

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,04	0,04	0,12	0,00	0,00	101,70	0,00	1,20	0,12	0,30	0,00	0,00	0,12

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

Утверждаю
Директор ООО "Кубанская степь"
Попов С.Н.
31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет
Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10
или Масло шоколадное	10	10
или Масло фруктовое	10	10
или Масло медовое	10	10
Выход:		10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,13	6,15	0,17	56,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,001	0,013	0,00	0,00	2,90	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует виду масла.
Вкус: соответствует виду масла.
Запах: соответствует виду масла.

Вид обработки: Без обработки