



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов\*\*

Номер рецептуры: 20

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 сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	71,28	57
Масло растительное	3,6	3,6
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,45	3,61	1,41	39,96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2,814	0,018	0,024	0,00	0,00	13,392	23,754	7,914	0,342	79,428	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

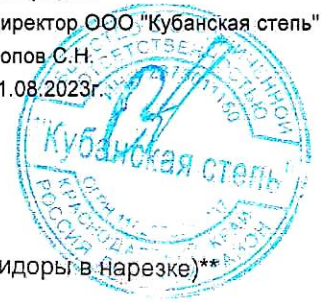
Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.  
Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами.  
Цвет: ломтик огурца неочищенного - белый с зеленой каймой, очищенного - белый.  
Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.  
Запах: свежих огурцов.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Овощи натуральные свежие (помидоры в нарезке)\*\*

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры (томаты)	70,8	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,66	0,12	2,28	13,20

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10,50	0,036	0,024	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,54	174,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.  
Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.  
Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.  
Вкус: огурцов или помидоров.  
Запах: огурцов или помидоров.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной\*\*

Номер рецептуры: 52

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
Свекла	72	60
Масса вареной очищенной свеклы	0	60
Масло растительное	2,4	2,4
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,90	2,46	5,28	46,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
6,00	0,012	0,024	0,00	0,00	22,20	25,80	13,20	0,84	172,80	0,006	0,00	0,012

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  
Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.  
Запах: свеклы.

Вид обработки: Варка

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной (завтрак)\*\*

Номер рецептуры: 52

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
Свекла	50,67	40
Масса вареной очищенной свеклы	51,07	40
Масло растительное	2	2
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,60	2,04	3,52	34,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
4,00	0,008	0,016	0,00	0,00	14,80	17,20	8,80	0,56	115,20	0,004	0,00	0,008

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  
Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.  
Запах: свеклы.

Вид обработки: Варка



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты (завтрак)\*\*

Номер рецептуры: 45

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

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	41	40
Морковь	5,33	4
Лимонная кислота	0,2	0,2
Сахарный песок	1,6	1,6
Масло растительное	1,6	1,6
Соль пищевая йодированная	0,53	0,53
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,77	1,64	3,75	33,05

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
18,20	0,016	0,02	0,00	0,00	20,328	12,40	6,40	0,272	120,048	0,00	0,00	0,004

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде.

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Органолептические показатели качества:

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 в смеси с заправкой.

Вид обработки: Без обработки

Утверждаю

Директор ООО "Кубанская степь"

Попов С.Н.

31.08.2023г.



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 173

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из пшениной крупы (с маслом)

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
Пшено	22,73	22,73
Молоко	45,45	45,45
Вода	27,27	27,27
Сахарный песок	2,73	2,73
Масса каши	0	90,91
Масло сливочное	4,55	4,55
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,97	5,19	20,04	145,43

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,59	0,11	0,08	0,00	0,00	63,31	0,00	0,27	0,68	0,08	0,00	0,00	0,03

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 173

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)

Номер рецептуры: 3

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 гречневая	52,38	52,38
Молоко	104,76	104,76
Вода	62,85	62,85
Сахарный песок	6,29	6,29
Масса каши	0	209,53
Масло сливочное	10,47	10,47
Выход:		220

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,70	11,51	40,83	305,69

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,364	0,264	0,264	0,00	0,00	142,142	0,00	0,638	3,63	0,198	0,00	0,00	0,066

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.  
 Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  
 Цвет: свойственный данному виду крупы.  
 Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  
 Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 210

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	75,47	75,47
или Меланж	68,97	68,97
Молоко	28,3	28,3
или Вода	25,86	25,86
Масса омлетной смеси	0	103,77
Масло растительное	2	2
Масса готового омлета	0	100
Масло сливочное	9,43	9,43
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,48	18,22	1,98	215,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,37	0,06	0,39	0,20	1,66	78,20	144,90	9,06	1,94	105,66	0,02	0,02	0,04

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  
Консистенция: однородная, сочная.  
Цвет: золотисто-желтоватый.  
Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.  
Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 211

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

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
Яйцо	72,73	72,73
или Меланж	66,67	66,67
Молоко	27,27	27,27
Сыр Российский 6%	15,45	14,55
Масса тертого сыра	0	14,55
Масло сливочное	9,09	9,09
Масса готового омлета	0	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,10	15,64	1,91	190,63

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	I	Se	F
0,35	0,06	0,37	0,19	1,60	75,36	139,64	8,73	1,87	101,82	0,01	0,02	0,04

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром и запекают, как омлет натуральный (реп, №210).  
При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  
Консистенция: однородная, сочная.  
Цвет: золотисто-желтоватый.  
Вкус: свежих жареных яиц.  
Запах: свежих жареных яиц.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 222

Наименование изделия: Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)

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
Творог 9%	77,8	77,5
Крупа манная	7,2	7,2
Сахарный песок	7,2	7,2
Яйцо	3,6	3,6
Масло сливочное	3,6	3,6
Сухари	3,6	3,6
Сметана	3,6	3,6
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	12	12
или Джем абрикосовый	11,1	11,1
Выход:		100/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,61	11,49	23,83	303,83

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,14	0,03	0,09	0,02	0,09	53,76	48,31	7,61	0,29	69,22	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают пудинг с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным, или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом, либо молоком сгущенным или йогуртом.  
 Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.  
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  
 Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки: Запекание

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
 Технологическая карта № 223

Наименование изделия: Запеканка из творога (завтрак)

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
Творог 9%	169,2	165,6
Крупа манная	10,8	10,8
Сахарный песок	14,4	14,4
Яйцо	7,2	7,2
Масло сливочное	7,2	7,2
Сухари	7,2	7,2
Сметана	7,2	7,2
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
26,62	21,85	32,09	539,86

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,036	0,036	0,09	0,018	0,162	33,12	41,004	6,408	0,504	46,152	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.  
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  
 Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 218

Наименование изделия: Вареники ленивые отварные (с молоком сгущенным)

Номер рецептуры: 3

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
Вареники ленивые (полуфабрикат) №217	0	92,02
Масса вареных вареников	0	94,73
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	22,5	22,5
Выход:		90/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,64	7,37	21,11	200,06

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,522	0,072	0,297	0,063	0,099	153,558	176,166	20,07	0,486	137,25	0,00	0,00	0,009

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают вареники с маслом или сахаром, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет  
Технологическая карта № 204

Наименование изделия: Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 204

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
Макаронные изделия отварные №202	0	120
Масло сливочное	5,25	5,25
Сыр "Российский"	26,4	24
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,29	16,65	29,44	313,29

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,165	0,015	0,09	0,075	0,225	226,155	120,00	10,92	0,285	21,12	0,00	0,00	0,255

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №202), заправляют маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



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)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	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

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 120

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

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
Молоко	125	125
Вода	105	105
Макаронные изделия высшего сорта	20	20
Масло сливочное	7,5	7,5
Сахарный песок	1,5	1,5
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,87	8,82	21,40	198,65

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,625	0,05	0,20	0,00	0,00	156,95	0,00	1,05	0,15	0,05	0,00	0,00	0,10

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.  
При отпуске заправляют маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  
Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.  
Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.  
Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 211

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

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
Яйцо	109,1	109,1
или Меланж	100	100
Молоко	40,91	40,91
Сыр Российский 6%	23,17	21,83
Масса тертого сыра	0	21,83
Масло сливочное	13,64	13,64
Масса готового омлета	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,15	23,46	2,86	285,95

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,525	0,09	0,555	0,285	2,40	113,04	209,46	13,095	2,805	152,73	0,015	0,03	0,06

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром и запекают, как омлет натуральный (реп, №210).  
 При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  
 Консистенция: однородная, сочная.  
 Цвет: золотисто-желтоватый.  
 Вкус: свежих жареных яиц.  
 Запах: свежих жареных яиц.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 173

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из пшениной крупы (с маслом)

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
Пшено	34,09	34,09
Молоко	68,18	68,18
Вода	40,91	40,91
Сахарный песок	4,1	4,1
Масса каши	0	136,37
Масло сливочное	6,83	6,83
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,96	7,79	30,06	218,14

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,885	0,165	0,12	0,00	0,00	94,965	0,00	0,405	1,02	0,12	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.  
Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  
Цвет: свойственный данному виду крупы.  
Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  
Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 210

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

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
Яйцо	113,21	113,21
или Меланж	103,46	103,46
Молоко	42,45	42,45
Масса омлетной смеси	0	155,65
Масло растительное	3	3
Масло сливочное	14,15	14,15
Масса готового омлета	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,72	27,33	2,97	323,67

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,555	0,09	0,585	0,30	2,49	117,30	217,35	13,59	2,91	158,49	0,03	0,03	0,06

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  
 Консистенция: однородная, сочная.  
 Цвет: золотисто-желтоватый.  
 Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.  
 Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 173

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)

Номер рецептуры: 3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	119,05	119,05
Вода	71,42	71,42
Сахарный песок	7,15	7,15
Масса каши	0	238,1
Масло сливочное	11,9	11,9
Крупа гречневая	59,52	59,52
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,02	13,08	46,40	347,37

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,55	0,30	0,30	0,00	0,00	161,525	0,00	0,725	4,125	0,225	0,00	0,00	0,075

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и сахаром, или с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом и вареньем, или маслом, или сахаром, или вареньем.  
Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  
Цвет: свойственный данному виду крупы.  
Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  
Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 222

Наименование изделия: Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)

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
Творог 9%	93,36	93
Крупа манная	8,64	8,64
Сахарный песок	8,64	8,64
Яйцо	4,32	4,32
Масло сливочное	4,32	4,32
Сухари	4,32	4,32
Сметана	4,32	4,32
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	14,4	14,4
Выход:		120/30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16,33	13,79	28,60	364,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0,168	0,036	0,108	0,024	0,108	64,512	57,972	9,132	0,348	83,064	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают пудинг с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным, или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом, либо молоком сгущенным или йогуртом.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки: Запекание

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 211

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 211

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во  
 всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П.

Наименование сборника рецептур: Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. –  
 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	109,1	109,1
или Меланж	100	100
Молоко	40,91	40,91
или Вода	37,5	37,5
Сыр Российский 6%	23,17	21,83
Масса тертого сыра	0	21,83
Масло сливочное	13,64	13,64
Масса готового омлета	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15,15	23,46	2,86	285,95

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,525	0,09	0,555	0,285	2,40	113,04	209,46	13,095	2,805	152,73	0,015	0,03	0,06

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром и запекают, как омлет натуральный (реп, №210).  
 При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  
 Консистенция: однородная, сочная.  
 Цвет: золотисто-желтоватый.  
 Вкус: свежих жареных яиц.  
 Запах: свежих жареных яиц.

Вид обработки: Запекание

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 223

Наименование изделия: Запеканка из творога (завтрак)

Номер рецептуры: 2

Сборник рецептов 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
Творог 9%	188	184
Крупа манная	12	12
или Мука пшеничная	11,42	11,42
Сахарный песок	16	16
Яйцо	8	8
Масло сливочное	8	8
Сухари	8	8
Сметана	8	8
Масса готовой запеканки	0	200
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
29,58	24,28	35,66	599,84

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	I	Se	F
0,04	0,04	0,10	0,02	0,18	36,80	45,56	7,12	0,56	51,28	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.  
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  
 Запах: слабовыраженный - творога.

Вид обработки: Запекание



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 218

Наименование изделия: Вареники ленивые отварные (с молоком сгущенным)

Номер рецептуры: 3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вареники ленивые (полуфабрикат) №217	0	102,24
Масса вареных вареников	0	105,29
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	25	25
Выход:		100/25

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,82	8,19	23,45	222,29

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0,58	0,08	0,33	0,07	0,11	170,62	195,74	22,30	0,54	152,50	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.  
 Отпускают вареники с маслом или сахаром, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.  
 Консистенция: однородная, мягкая, сочная.  
 Цвет: белый.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.  
 Запах: слабовыраженный запах творога.

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № 217

Наименование изделия: Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 217

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог 9%	85,57	83,84
Мука пшеничная	11,76	11,76
Сахарный песок	6,13	6,13
Яйцо	6,13	6,13
Соль пищевая йодированная	0,82	0,82
Выход:		102,24

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.  
 Консистенция: однородная, мягкая.  
 Цвет: белый.  
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.  
 Запах: слабовыраженный запах творога.

Вид обработки: Без обработки



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 204

Наименование изделия: Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 204

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
Макаронные изделия отварные №202	0	144
Масло сливочное	6,3	6,3
Сыр "Российский"	31,68	28,8
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,35	19,98	35,33	375,95

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,198	0,018	0,108	0,09	0,27	271,388	144,00	13,104	0,342	25,344	0,00	0,00	0,306

Технология приготовления:

Макароны отваривают (рец. №202); заправляют маслом, посылают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра.  
 Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Вид обработки: Варка  
 Температура подачи блюда: не менее 65 °С  
 Вложенное блюдо № 202

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: 202

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
Макаронные изделия высшего сорта	50,4	50,4
Вода	302,4	302,4
Соль пищевая йодированная	2,52	2,52
Масло сливочное	8,64	8,64
Выход:		144,00

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (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.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.  
 Запах: отварных макаронных изделий.

Вид обработки: Варка



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



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)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	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: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 171

Наименование изделия: Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	72	72
Масса каши	0	168,75
Масло сливочное	7,51	7,51
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,11	6,23	50,42	281,27

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,144	0,36	0,00	0,00	180,378	178,20	35,64	1,44	213,84	0,00	0,018	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром.  
 Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.  
 Цвет: свойственный данному виду крупы.  
 Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.  
 Запах: свойственный данному виду крупы.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 304

Наименование изделия: Рис отварной (обед)

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	64,8	64,8
Масло сливочное	8,1	8,1
Вода	388,8	388,8
Соль пищевая йодированная	3,89	3,89
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,37	6,44	44,03	251,64

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,036	0,018	0,00	0,00	1,638	73,134	19,602	0,63	48,69	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.  
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.  
Цвет: от белого до кремового.  
Вкус: отварного риса с маслом.  
Запах: отварного риса с маслом.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 143

Наименование изделия: Рагу из овощей (завтрак)

Номер рецептуры: 143

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

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	73,71	54,86
Морковь	34,29	27,43
Лук репчатый	17,14	13,72
Капуста белокочанная	42,86	34,29
Масло растительное	3,26	3,26
Соус сметанный №330	0	51,43
Лавровый лист	0,02	0,02
Масса рагу	0	171,43
Масло сливочное	13,68	13,68
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,11	14,81	16,92	215,03

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
29,232	0,126	0,126	0,00	0,00	50,868	50,40	20,412	1,098	438,498	0,00	0,00	0,054

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15- 20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 203

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с маслом (обед)

Номер рецептуры: 203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия отварные №202	0	171,43
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,68	8,24	41,96	273,19

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,00	0,018	0,00	0,00	19,188	0,018	3,60	0,036	0,00	0,00	0,00	0,36

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.  
 Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

Вложенное блюдо № 202

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во  
 Наименование сборника рецептур: 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
Макаронные изделия высшего сорта	60	60
Вода	360	360
Соль пищевая йодированная	3	3
Масло сливочное	10,29	10,29
Выход:		171,43

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (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.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.  
 Запах: отварных макаронных изделий.

Вид обработки: Варка

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 321

Наименование изделия: Капуста тушеная (из свежей капусты) (обед)

Номер рецептуры: 1

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
Капуста белокочанная	358,25	286,5
Масло сливочное	8,75	8,75
Морковь	6,25	5
Лук репчатый	12	10
Томат-паста	15	15
Раствор лимонной кислоты 3-% №Н	0	7,5
Мука пшеничная	3	3
Сахарный песок	7,5	7,5
Перец душистый	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02
Соль пищевая йодированная	2,5	2,5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,47	6,70	32,15	197,28

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
136,95	0,125	0,175	0,00	0,00	148,05	94,625	47,325	2,275	877,225	0,00	0,00	0,05

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.  
 Консистенция: сочная, слабо хрустящая.  
 Цвет: светло-коричневый.  
 Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.  
 Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 143

Наименование изделия: Рагу из овощей (обед)

Номер рецептуры: 143

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

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	108,33	80,6
Морковь	50	40
Лук репчатый	23,8	19,03
Капуста белокочанная	65,48	52,38
Масло растительное	3,5	3,5
Соус сметанный №330	0	71,42
Лавровый лист	0,02	0,02
Масса рагу	0	238,08
Масло сливочное	11,9	11,9
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,47	14,42	24,47	247,88

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
43,725	0,175	0,175	0,00	0,00	71,825	74,025	30,125	1,60	648,225	0,00	0,00	0,10

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15- 20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.  
 Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.  
 Цвет: светло-оранжевый.  
 Вкус: умеренно соленый, слегка острый.  
 Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 312

Наименование изделия: Пюре картофельное (завтрак)

Номер рецептуры: 312

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

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	171	128,25
Молоко	23,7	22,5
Масло сливочное	5,25	5,25
Соль пищевая йодированная	1,01	1,01
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,26	4,88	22,03	146,96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
25,95	0,165	0,135	0,00	0,00	41,355	74,385	29,505	1,20	728,46	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса.  
Консистенция: густая, пышная, однородная.  
Цвет: белый с кремовым оттенком.  
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.  
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 171

Наименование изделия: Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)

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
Масса каши	0	168,75
Масса каши из смеси круп или хлопьев	0	168,75
Крупа пшеничная	72	72
или Гречневая крупа ядрица	79,88	79,88
или Крупа рисовая	60,75	60,75
или Крупа ячневая	56,25	56,25
или Крупа перловая	56,25	56,25
или Пшено	67,5	67,5
Масло сливочное	7,51	7,51
или Сахарный песок	11,25	11,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,11	6,23	50,42	281,27

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,144	0,36	0,00	0,00	180,378	178,20	35,64	1,44	213,84	0,00	0,018	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром.  
 Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.  
 Цвет: свойственный данному виду крупы.  
 Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.  
 Запах: свойственный данному виду крупы.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 304

Наименование изделия: Рис отварной (завтрак)

Номер рецептуры: 304

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. –

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	36	36
Масло сливочное	5	5
Вода	216	216
Соль пищевая йодированная	2,16	2,16
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,56	3,99	26,70	152,93

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,03	0,02	0,00	0,00	14,05	54,01	20,16	0,38	36,00	0,00	0,01	0,23

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.  
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.  
Цвет: от белого до кремового.  
Вкус: отварного риса с маслом.  
Запах: отварного риса с маслом.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 258/1

Наименование изделия: Мясо духовое (свинина) с картофелем и овощами

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
Свинина, вырезка	126	123,2
Масло растительное	8,76	8,76
Картофель	234,47	206,95
Лук репчатый	26,29	21,92
Морковь	61,6	47,6
Томат-паста	10,95	10,95
Масса тушеного мяса:	0	75,82
Масса соуса и овощей	0	204,18
Соль пищевая йодированная	1,82	1,82
Выход:		280

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
19,15	17,70	40,91	531,10

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
50,876	0,448	0,336	0,00	0,00	52,388	403,788	101,192	4,592	1638,868	0,028	0,00	0,168

Технология приготовления:

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с добавлением бульона и пассерованного томатного пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут обжаренные морковь и репчатый лук. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Органолептические показатели качества:

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

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

Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей на разрезе - натуральный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 125

Наименование изделия: Картофель отварной (с маслом)

Номер рецептуры: 1

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
Картофель	236,57	176,58
Масса вареного картофеля	0	171,43
Масло сливочное	8,57	8,57
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,46	6,79	23,98	180,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
24,714	0,18	0,126	0,036	0,00	23,418	95,634	34,83	1,404	854,82	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, 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. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При отпуске картофель поливают маслом или соусом сметанным.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом или соусом. Консистенция: рыхлая или умеренно плотная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый.

Запах: свежесваренного картофеля.

Вид обработки: Варка

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 203

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с маслом (завтрак)

Номер рецептуры: 203

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
Макаронные изделия отварные №202	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,85	7,20	36,70	239,04

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,90	0,00	0,015	0,00	0,00	16,785	0,015	3,15	0,03	0,00	0,00	0,00	0,315

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.  
 Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вид обработки: Варка  
 Температура подачи блюда: не менее 65 °С  
 Вложенное блюдо № 202

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

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
Макаронные изделия высшего сорта	52,5	52,5
Вода	315	315
Соль пищевая йодированная	2,62	2,62
Масло сливочное	9	9
Выход:		150,00

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (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.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
 Цвет: белый с кремовым оттенком.  
 Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.  
 Запах: отварных макаронных изделий.

Вид обработки: Варка



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 143

Наименование изделия: Рагу из овощей (обед)

Номер рецептуры: 143

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
Картофель	108,33	80,6
Морковь	50	40
Лук репчатый	23,8	19,03
Капуста белокочанная	65,48	52,38
Масло растительное	3,5	3,5
Соус сметанный №330	0	71,42
Лавровый лист	0,02	0,02
Масса рагу	0	238,08
Масло сливочное	11,9	11,9
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,47	14,42	24,47	247,88

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
43,725	0,175	0,175	0,00	0,00	71,825	74,025	30,125	1,60	648,225	0,00	0,00	0,10

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15- 20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.  
 Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.  
 Цвет: светло-оранжевый.  
 Вкус: умеренно соленый, слегка острый.  
 Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вид обработки: Тушение

Температура подачи блюда: не менее 65 °С



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
 Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты\*\*

Номер рецептуры: 47

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
Капуста белокочанная, квашеная	106	100
Лук репчатый	10	6,67
Сахарный песок	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,89	5,11	8,54	89,63

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
30,67	0,02	0,02	0,00	0,00	50,22	34,87	16,93	0,67	311,82	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 62

Наименование изделия: Салат из св. моркови с сахаром\*\*

Номер рецептуры: 62

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

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	120	96
Сахарный песок	5	5
или Мед пчелиный	5	5
Масло растительное	2	2
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,23	0,09	20,48	81,70

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3,36	0,06	0,07	0,00	0,00	25,76	52,77	36,05	0,66	189,90	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар или мед, выкладывают горкой.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.  
Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: оранжевый.  
Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом.  
Запах: моркови, приятный.

Вид обработки: Без обработки



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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной (завтрак)\*\*

Номер рецептуры: 52

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
Свекла	76	60
Масса вареной очищенной свеклы	76,6	60
Масло растительное	3	3
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,90	3,05	5,28	52,17

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
6,00	0,012	0,024	0,00	0,00	22,20	25,80	13,20	0,84	172,80	0,006	0,00	0,012

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  
Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.  
Запах: свеклы.

Вид обработки: Варка

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Салат из квашеной капусты (завтрак)\*\*

· Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов 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
Капуста белокочанная, квашеная	63,6	60
Лук репчатый	6	4
Сахарный песок	3	3
Масло растительное	3	3
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,13	3,07	5,12	53,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,402	0,012	0,012	0,00	0,00	30,132	20,922	10,158	0,402	187,092	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

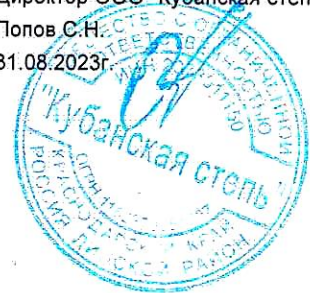
Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.  
Консистенция: хрустящая, сочная.  
Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.  
Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.  
Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов\*\*

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов 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
Огурец свежий	118,8	95
Масло растительное	6	6
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,75	6,02	2,35	66,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
4,69	0,03	0,04	0,00	0,00	22,32	39,59	13,19	0,57	132,38	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.  
Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами.  
Цвет: ломтик огурца неочищенного - белый с зеленой каймой, очищенного - белый.  
Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.  
Запах: свежих огурцов.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной\*\*

Номер рецептуры: 52

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	120	100
Масса вареной очищенной свеклы	0	100
Масло растительное	4	4
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,50	4,10	8,80	77,96

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10,00	0,02	0,04	0,00	0,00	37,00	43,00	22,00	1,40	288,00	0,01	0,00	0,02

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  
Консистенция: мягкая, сочная.  
Цвет: темно-малиновый.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.  
Запах: свеклы.

Вид обработки: Варка

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



Тип довольствующихся: от 12 лет и старше единое  
Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты (завтрак)\*\*

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептов 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
Капуста белокочанная	61,5	60
Морковь	8	6
Лимонная кислота	0,3	0,3
Сахарный песок	2,4	2,4
Масло растительное	2,4	2,4
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,16	2,47	5,63	49,57

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
27,30	0,024	0,03	0,00	0,00	30,492	18,60	9,60	0,408	180,072	0,00	0,00	0,006

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде.

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Органолептические показатели качества:

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 в смеси с заправкой.

Вид обработки: Без обработки

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
Технологическая карта № 349

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 54-1хн

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки сушеные	26,8	25
Сахарный песок	7	7
Вода	190	190
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,56	0,02	21,74	89,78

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	36,50	19,26	9,40	1,52	145,22	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.  
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

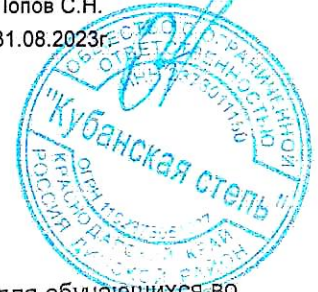
Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.  
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  
Цвет: коричневый.  
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.  
Запах: сухофруктов.

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 № 342

Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: 1

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
Яблоки	45,4	40
Вода	172	172
Сахарный песок	12	12
Лимонная кислота	0,2	0,2
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,16	0,16	15,90	64,28

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
4,00	0,02	0,00	0,00	0,00	14,50	4,40	5,32	0,92	111,56	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп - прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы - разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками.  
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.  
Вкус: кисло-сладкий.  
Запах: фруктовый - концентрированный, приятный.

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 № 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)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	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 № 376

Наименование изделия: Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры: 54-3гн

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	1	1
Сахарный песок	7	7
Вода	195	195
Лимон	7,5	7
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,26	0,00	7,24	30,82

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,90	0,00	0,02	0,00	0,00	16,74	1,54	2,78	0,88	11,62	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: золотисто-коричневый.  
Вкус: сладкий, чуть терпкий.  
Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Без обработки

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лет и старше  
Технологическая карта № 376

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 54-2гн

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сахарный песок	7	7
Вода	200	200
Чай высшего сорта	1	1
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,20	0,00	7,02	28,44

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	14,16	0,00	2,00	0,84	0,20	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: золотисто-коричневый.  
Вкус: сладкий, чуть терпкий.  
Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Без обработки

Температура подачи блюда: не менее 75 °С

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



Тип довольствующихся: 7-11 лет, от 12 лети старше  
Технологическая карта № 382

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

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
Какао-порошок	4	4
Молоко	100	100
Вода	100	100
Сахарный песок	20	20
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,88	3,10	25,06	147,36

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,30	0,04	0,16	0,00	0,00	130,22	26,20	18,00	1,04	60,96	0,00	0,00	0,10

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 кипяток и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: светло-шоколадный.  
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.  
Запах: свойственный какао.

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, 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