



ОТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
Иванов В.Н. Березуцкого  
Л.В. Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 114

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,28	0,24	14,74	70,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
8,25	11,25	0,67	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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



ТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 114

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Пшеничный	40	40	4,0	4,0
ВЫХОД	-	40	-	4,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,04	0,32	19,68	94

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
11	15	0,9	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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



ПОДПИСАНО  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 114

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб Пшеничный	50	50	5,0	5,0
ВЫХОД	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	0,4	24,58	117,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12	17	1	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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





### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок кизилковый	180	180	18,0	18,0
<b>ВЫХОД</b>	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,54	0,18	27,37	122,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,6	7,2	2,5	3,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.  
Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок яблочный	180	180	18,0	18,0
<b>ВЫХОД</b>	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	0,18	18,18	82,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12,6	7,2	2,5	3,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок апельсиновый	200	200	20,0	20,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	0,2	26,4	120,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	8	2,77	4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.  
Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 339)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша ( без головы)	146,34	111,1	14,63	11,11
Масло растительное	6,3	6,3	0,63	0,63
Мука пшеничная	6,3	6,3	0,63	0,63
Масса запеченной рыбы	-	90	-	9,0
<b>ВЫХОД</b>	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,4	8,6	4,1	141,3

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 339

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша ( без головы)	162,6	123,5	16,26	12,35
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Масса запеченной рыбы	-	100	-	10,0
<b>ВЫХОД</b>	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,22	9,5	4,5	157

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
18	8,66	0,76	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Порционные кусочки с кожей и реберными костями, нарезают и посыпают солью, панируют в муке, кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при 15-20 минут.

Температура подачи: 65<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Аромат свойственный виду рыбы.





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МБОУ СОШ №1  
 имени В.Н.Березуцкого  
 Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ** и сметаной  
 Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 133)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	32	4,0	3,2
Капуста свежая или квашеная	20	16	2,0	1,6
Картофель	21,4	16	2,14	1,6
Морковь	12,6	10	1,26	1,0
Лук репчатый	9,6	8	9,6	8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
сметана	10	10	1,0	1,0
Вода или бульон	160	160	1,60	1,60
<b>ВЫХОД</b>	-	200/10	-	20,0/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,53	4,2	8,9	79,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
107	2,1	0,1	0,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин. до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. При использовании квашеной капусты, её вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислоту промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая. За 1-2 минуты добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1

имени В.Н.Березуцкого

Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 406

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	68	56	68	56
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса полуфабриката		58,4		5,84
Масса тушеной печени		40		4,0
Соус сметанный с томатом и луком №333		75		7,5
Мука	5,6	5,6	0,56	0,56
Вода	56,25	56,25	5,625	5,625
Сметана	18,75	18,75	1,875	1,875
Лук	17,85	15	1,785	1,5
Томат	7,5	7,5	0,75	0,75
<b>ВЫХОД</b>	-	105	-	10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,9	8,08	5,7	151,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
31,5	17,78	0,52	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Печень нарезают на порционные куски, посыпают йодированной солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5—10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры: каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Соусы: сметанный, сметанный с томатом и луком.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки. На разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, без посторонних привкусов запахов.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная с соусом томатным

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 409/448)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица I категории потрошенная	112	100	11,2	10,0
Морковь	3	2	0,3	0,2
Петрушка	3	3	0,3	0,3
Масса отварной птицы		70		7,0
Соус томатный				
Вода	25	25	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томат	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса соуса	-	50	-	5,0
<b>ВЫХОД</b>	-	120	-	12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,67	15,4	4,73	228,05

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
62	23	0,1	1,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно перемешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованный томат и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневый, соусов молочного. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.





УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1

имени В.Н.Березуцкого

Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 366

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	67,6	50,0	6,76	5,00
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Картофель	115,8	87	11,58	8,7
Морковь	18	15	1,8	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	1,8	1,8	1,8	1,8
Масса тушеного мяса	-	30	-	3,0
Масса соуса и овощей	-	150	-	15,0
<b>ВЫХОД</b>	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
16,6	17,0	13,1	271,9

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
37,8	13	0,216	6,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 201)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	65	48,8	6,5	4,88
Морковь	30	20	3,0	2,0
Капуста белокачанная	35,8	24,1	3,58	2,41
Лук репчатый	14,16	11,6	1,416	1,16
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	5,7	5,8	0,58	0,58
Томат	8	8	0,8	0,8
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,8	8,0	12,8	135

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
57	20,5	0,12	12

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту нарезают шашками, припускают, Остальные овощи нарезают кубиками 1х1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают соусом и тушат 15 – 20 мин, добавляют йодированную соль, При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью.

Температура подачи – 60°С.

Срок реализации – не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 373**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покротка)	83,3	63,4	8,33	6,34
Масло сливочное	6	5	0,6	0,5
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Мука пшеничная	3,7	3,7	0,37	0,37
Масса тушеного мяса	-	40	-	4,0
Масса соуса	-	50	-	5,0
<b>ВЫХОД</b>	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
15,4	16,5	3,15	222,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
24	18	0,23	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Цвет мяса-темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 200)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	80	60	8,0	6,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томат	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,2	2,3	15,1	89

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
28	30	0,1	9,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: коренья, лук сохранили форму. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Консистенция кореньев мягкая.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ  
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 149)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох	16,2	16,0	1,62	1,60
Картофель	66,6	50	6,66	5,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	130	130	13,0	13,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,84	3,4	12,1	86,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
66	18	0,18	0,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.





ТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 145)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	70	56	7,0	5,6
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Вода или бульон	160	160	16,0	16,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,28	3,84	4,98	60,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
52	2,1	0,6	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту, морковь, петрушку шинкуют соломкой. Морковь припускают с маслом и небольшим количеством отвара или бульона до полуготовности. Нашинкованный лук бланшируют и слегка пассеруют на масле. В кипящий отвар или бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные коренья, лук и продолжают варку 20-30 минут. За 10-15 минут до готовности щи солят и добавляют бланшированное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную отваром или бульоном, варят до готовности. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения.

Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с йодированной солью.

Температура подачи: 75<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус и запах приятный, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев, лука, капусты – мягкая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блески жира, рубленая зелень.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
И.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	63	60	63	60
или помидоры свежие	64,2	60	64,2	60
<b>ВЫХОД</b>	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Овощи натуральные	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы свежие	0,48	0,06	1,5	8,4
Помидоры свежие	0,66	0,12	2,28	14,4

Овощи натуральные	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
Огурцы свежие	10,2	8,4	0	4,2
Помидоры свежие	8,4	12	0,54	1,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

Температура подачи: 14<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы и помидоры, сохраняют форму нарезки. Вкус и аромат свойственные свежим огурцам помидорам.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	31,5	31,5	3,15	3,15
Масса отварных макаронных изделий	-	90	-	9,0
Морковь	42	39	4,2	3,9
Томат	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых овощей	-	60	-	6,0
<b>ВЫХОД</b>	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,0	7,8	23,03	174,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
110,5	6,9	0,8	0,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением овощного отвара и сливочного масла, затем добавляют томат и продолжают пасеровать 5-7 минут. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20 – 30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют готовность – не разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, добавляют к ним овощи перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 минут.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи. Цвет кремовый.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПОЙ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 161

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	20	20	2,0	2,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	190	190	19,0	19,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,28	4,06	13,64	96,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26	24	0,8	6,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 минут до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: В жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция кореньев и крупы мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы. Запах пассерованных овощей, вареной крупы.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ**  
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова №432)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель:	178,5	133,5	17,85	13,35
Молоко	48,5	48,5	4,85	4,85
Масло сливочное	4,85	4,85	0,485	0,485
Мука пшеничная	7,5	7,5	0,75	0,75
<b>ВЫХОД</b>	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,65	6,3	18,75	150

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
80	22,5	0,75	0,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко, варят до готовности, вводят разведенную молоком холодную мучную пассеровку, и помешивая доводят до кипения.

Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают зеленью.

Температура подачи: 65<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма клубней или нарезки должна сохраниться. Цвет от белого до желтоватого. Потемнение картофеля не допускается. Консистенция рыхлая. Картофель частично разварен. Соус - густоты сметаны.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н. Березуцкого  
Л.В. Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

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

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов  
блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 2

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	63,6	50,4	6,36	5,04
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,006	0,006
Вода для разведения лимонной кислоты	3	3	0,3	0,3
<b>ВЫХОД</b>	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,26	6,06	5,58	81,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27,6	9	0,04	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептур сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода или отвар	25	25	2,5	2,5
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>ВЫХОД</b>	-	50	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,54	1,86	3,5	32,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	4	0,4	1,4

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом. Полученную массу прогревают.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

**Цвет:** светло-красный

**Вкус:** свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** выраженный запах томата и продуктов, входящих в соус





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК  
Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 18**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь	45,6	36,6	4,56	3,66
2	Яблоки	25,8	18	2,58	1,8
3	Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		60		6,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	6,12	3,18	70,2

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32	20	0,6	4,5

#### **Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (густой)

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 520**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	46,0	40,5	4,60	4,05
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,018	0,018
Сахар	6,7	6,7	0,67	0,67
Крахмал	13	13	1,3	1,3
Вода	172,8	172,8	17,28	17,28
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,09	0,1	21,06	86,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
12	4	0,6	3

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Подготовленные ягоды или плоды заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Затем их протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту и заваривают крахмал. Кисель доводят до кипения и раздают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Вкус кисло-сладкий, с ароматом яблок. Цвет слабо-желтый. Консистенция однородная, густая.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Наименование сборника рецептов: сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 434

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	169,5	126,0	16,95	12,60
Сливочное масло	24	22,5	2,4	2,25
Молоко	6,7	6,7	0,67	0,67
<b>ВЫХОД</b>	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,15	6,6	15,9	138,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
60	8,2	0,1	2,1

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 51

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	72,6	57	7,26	5,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<b>ВЫХОД</b>	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,9	3,3	5,04	53,4
Са (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	С (мг)
27	15,6	0,102	5,3

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый.

Вкус умеренно соленый, свойственный свекле.





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 609**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,25	2,94	22,32	125,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
7	3	0,2	0

Требования к качеству:

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза отварная

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 181

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	100	60	10,0	6,0
Масса вареных зерен		60		6,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<b>ВЫХОД</b>	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,3	3,36	37	199,74

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
26,66	17,83	0,25	1,33

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего сливают, а зерна заправляют маслом.

Температура подачи: 60-65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству. Консистенция мягкая, Цвет желтый Вкус умеренно соленый.

Запах отварной кукурузы.





УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1

имени В.Н.Березуцкого

Л.В.Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ  
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 527)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смесь сухофруктов	25	25	2,5	2,5
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода	190	190	19,0	19,0
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,5	0,0	27,0	110,0

  

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10	5	0,2	1,8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
Имени В.Н. Березуцкого  
Л.В. Аношкина

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 115

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	28	28	2,8	2,8
<b>ВЫХОД</b>	-	28	-	2,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,8	0,3	9,3	48,7

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
32,66	7,91	0,15	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

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





УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №1  
имени В.Н.Березуцкого  
Л.В.Аношкина

### Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень запеченная

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 581**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	153	124	15,3	12,4
Масло растительное	5,4	5,4	0,54	0,54
Мука пшеничная	5,4	5,4	0,54	0,54
ВЫХОД	-	90	-	9,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,6	22,23	13,77	143,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27	15,3	0,45	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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

У печени удаляют пленку, нарезают толщиной 4 мм, обваливают в муке и слегка обжаривают на сковороде. Когда одна сторона обжарится, переворачивают, добавляют мелко нашинкованный лук и запекают в духовом шкафу до готовности.

Требования к оформлению, реализации и хранению.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* порционный кусок печени.

*Консистенция:* печени – мягкая, сочная, плотная.

*Цвет:* поверхности золотистый.

*Вкус:* в меру соленый .

*Запах:* печени с ароматом лука.