

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ «ОС МУ»  
И.В.Левада

«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер цыпленок	172,8	122,40	17,28	12,24
Масло растительное	10,5	10,5	1,05	1,05
Лук репчатый	12,0	10,50	1,20	1,05
Морковь	15,0	12,0	1,5	1,20
Томат пюре	7,5	7,50	0,75	0,75
Крупа рисовая	52,50	52,50	5,25	5,25
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
<b>Масса тушеной птицы</b>		<b>90,0</b>		<b>590</b>
<b>Масса готового риса с овощами</b>		<b>150,0</b>		<b>15,0</b>
<b>Выход:</b>		<b>240,0</b>		<b>24,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
21,65	10,71	43,63	357,50	0,17	7,82	33,52	0,65	43,20	226,60	64,56	2,23

Технология приготовления: Птицу рубят на порции по одному куску, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь, лук, томатное пюре. Заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды, для приготовления каши рассыпчатой) на 357 грамм крупы берем 0,75 литров воды, затем кладут промытую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом оставляют на плите, в положении -1-, на 20-30 минут, до полного приготовления, или в жарочный шкаф на 30-40 минут. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, обжаренный кусок птицы

Консистенция: риса- мягкая, мяса- мягкая

Цвет: риса и овощей от светло- до темно-оранжевого, мяса-серого

Вкус: в меру соленый, специфический для тушеного мяса

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 °C. Время приготовления 35 мин. Пара нет.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОС МУ  
Л.В.Левада

«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Рагу из мяса птицы с овощами

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	128,40	96,0	12,84	9,60
Морковь	25,20	20,16	2,52	2,02
Лук репчатый	14,40	12,0	1,44	1,20
Томатное пюре	7,20	7,20	0,72	0,72
Масло растительное	4,80	4,80	0,48	0,48
Мука пшеничная	1,20	1,20	0,12	0,12
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
<b>Масса гарнира и соуса:</b>		<b>150,0</b>		<b>15,0</b>
Бройлер-цыпленок (охлажденный)	172,80	122,40	17,28	12,24
Масло растительное	2,10	2,10	0,21	0,21
<b>Выход жареной птицы:</b>		<b>90,0</b>		<b>9,0</b>
<b>Выход:</b>		<b>240</b>		<b>24,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
17,04	14,16	20,22	276,64	0,12	15,56	27,93	2,66	38,02	183,67	47,88	2,43

Технология приготовления: *Подготовленные тушки, нарубленные на куски по 30-35г, обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут. Бульон, оставшийся после тушения сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат ещё 15-20 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.*

Температура подачи: 70±5°С

Требования к качеству:

Внешний вид: *мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось, овощи сохранили форму нарезки.*

Консистенция: *мягкая, сочная, нежная*

Цвет: *мяса- серый, овощей от светло- до темно-оранжевого*

Вкус: *в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу*

Запах: *свойственный входящим в блюдо продуктам*



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОС МУ

Л.В.Левада

«31» мая 2021 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные (минтай)

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Филе минтая или:</i>	70,20	66,0	7,02	6,60
<i>Рыба свежемороженая минтай</i>	140,0	66,0	14,0	6,60
<i>Хлеб пшеничный</i>	18,0	18,0	1,8	1,8
<i>Молоко или вода</i>	26,0	26,0	2,60	2,60
<i>Яйцо С-1</i>	4,0	4,0	10 шт	10 шт
<i>Сухари панировочные</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<i>Соль</i>	1,0	1,0	0,1	0,1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>116,0</b>		<b>11,60</b>
<i>Масло растительное</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100,0</b>		<b>10,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,60	8,74	14,67	180,38	0,065	0,28	20,64	4,19	48,64	144,09	33,65	1,27

**Технология приготовления:** Рыбу дефростируют на производственных столах, в условиях рыбного цеха, или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7-10г на 1л. Размороженную рыбу промывают проточной холодной водой, дают стечь. Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом кладут соль, яйцо (яйца куриные промывают в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), тщательно перемешивают и выбивают. В котлетную массу для увеличения рыхлости можно положить, пропущенную через мясорубку, охлажденную вареную рыбу в количестве 25-30% к массе мякоти сырой рыбы. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку, в жарочный шкаф, предварительно разогретый до температуры 200-220°C, на противнях, смазанных маслом растительным, 5-7 минут, затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-280°C (10-15 минут). При отпуске котлеты гарнируют и поливают соусом 30г на порцию (сметанный, сметанный с луком, томатный), в котором они тушились.

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** форма овально приплюснутая, с заостренным концом, биточки - кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** пышная, сочная, однородная, в меру плотная

**Цвет:** котлет или биточков на разрезе светло-серый, соус светло-коричневый

**Вкус:** в меру соленый, рыбный

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата. t-185°C. Время приготовления 30 мин. Пар-10.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОС МУ  
Л.В. Левада  
«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Шницель рыбный натуральный (треска)

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Филе трески</i>	90,0	86,0	9,0	8,60
<i>Лук репчатый</i>	20,0	18,0	2,0	1,8
<i>Молоко или вода</i>	8,0	8,0	0,8	0,8
<i>Яйцо С-1</i>	4,0	4,0	10 шт	10 шт
<i>Сухари панировочные</i>	12,0	12,0	1,20	1,20
<i>Соль</i>	1,0	1,0	0,1	0,1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>126,0</b>		<b>12,60</b>
<i>Масло растительное</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>100,0</b>		<b>10,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10,60	8,74	14,67	180,38	0,065	0,28	20,64	4,19	48,64	144,09	33,65	1,27

**Технология приготовления:** Рыбу дефростируют на производственных столах, в условиях рыбного цеха, или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7-10г на 1л. Размороженную рыбу промывают проточной холодной водой, дают стечь. Филе без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия плоскоовальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком или водой, панируют в сухарях (яйцо (яйца куриные промывают в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду). Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку, в жарочный шкаф, предварительно разогретый до температуры 200-220°C, на противнях, смазанных маслом растительным, 5-7 минут, затем перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды, и тушат до готовности при температуре 250-280°C (10-15 минут). При отпуске шницель гарнируют и поливают соусом 30г на порцию (сметанный, сметанный с луком, томатный), в котором они тушились.

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** плоскоовальной формы, без трещин,

**Консистенция:** пышная, сочная, однородная, в меру плотная

**Цвет:** на разрезе светло-серый, соус светло-коричневый

**Вкус:** в меру соленый, рыбный

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата. t-185°C. Время приготовления 30 мин. Пар-10.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОС МУ

Л.В. Левада

«31» мая 2021 год



Наименования кулинарного изделия (блюда): Рыба тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба свежемороженая минтай или:	142,0	99,20	14,20	9,92
Рыба свежемороженая горбуша	133,0	97,0	13,30	9,7
Вода	19,0	19,0	1,9	1,9
Морковь	29,0	21,0	2,9	2,1
Лук репчатый	10,0	8,0	1,0	0,8
Томат пюре	10,0	10,0	1,0	1,0
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масса тушеной рыбы	-	80,0		8,0
Масса тушеных овощей с соусом		50,0		5,0
<b>Выход:</b>		<b>130,0</b>		<b>13,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
12,68	6,44	4,94	136,50	0,065	4,85	7,57	3,28	50,79	210,85	63,09	1,11

Технология приготовления: Рыбу дефростируют на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7-10г на 1л. Размороженную рыбу зачищают, дважды промывают в холодной проточной воде, дают стечь. Подготовленные тушки рыбы нарезают на порционные куски, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут. При отпуске рыбу проливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир

Консистенция: нежная, мягкая, допускается легкое расслаивание

Цвет: рыбы- светло – серый, соуса оранжево- красный, овощей- натуральный

Вкус: в меру соленый, рыбы в сочетании с овощами

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180°C. Время приготовления 35 мин. Пар-10.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБУ ОС МУ

Л.В.Левада

«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки куриные

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе цыпленка	85,40	78,0	8,54	7,80
Хлеб пшеничный	16,0	16,0	1,60	1,60
Молоко или вода	22,0	22,0	2,20	2,20
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>114,0</b>		<b>11,40</b>
<b>Масса готовых фрикаделек:</b>		<b>100,0</b>		<b>10,0</b>
Масло сливочное	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>110,0</b>		<b>11,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
12,01	17,92	7,09	237,65	12,01	7,09	237,65	12,01	42,37	93,71	12,62	1,0

Технология приготовления: мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Из котлетной массы разделяют шарики по 4 шт на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: сероватый

Вкус: в меру соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям на пару

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару

Приготовление проводится в соответствии с техническими условиями пароконвектомата t-180 °C. Время приготовления 35 мин. Пара нет.



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МБУ СОС МУ  
 Л.В.Левада  
 «31» мая 2021 года

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Смесь сухофруктов сухая</i>	19,0	47,5*	1,9	4,75*
<i>Сахар</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<i>Вода</i>	190,0	190,0	19,0	19,0
<i>Лимонная кислота</i>	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход:</b>	-	<b>190,0</b>		<b>19,0</b>

\* Масса сухофруктов вареных

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,62	0,09	30,41	126,16	0,48	0,69		0,02	30,86	13,97	22,27	0,66

Технология приготовления: Для приготовления компотов из смеси сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. 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, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом. Компот отпускают охлажденным до температуры 12<sup>0</sup>С-15<sup>0</sup>С. При отпуске в стакан заливают жидкую часть и плоды в соотношении 1:5

Температура подачи: 12<sup>0</sup>С-15<sup>0</sup>С

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло - до темно- коричневого

Вкус: приятный запах входящих в состав сухофруктов, сладкий

Запах: без посторонних привкусов и запахов

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБУ ОС МУ  
МБУ ЛВ Мевада  
«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Чай высшего и первого сорта</i>	0,5	0,5	0,05	0,05
<i>Вода</i>	143,9	143,9	14,39	14,39
<i>Сахар</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>	-	<b>190/10</b>		<b>19,0/1,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0,02	15	60,0		0,03			11,10	2,8	1,4	0,28

Технология приготовления: Чай заваривают, процеживают, добавляют сахар. Чай отпускают в чайных чашках, температура должна быть не ниже 75<sup>0</sup>С. Допускается класть сахар в стакан с заваркой - непосредственно перед отпуском. Приготовление чая-заварки: необходимую емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут доливают кипятком, на порцию чая (190 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 гр сухого чая.

Температура подачи: 75±5<sup>0</sup>С.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачного цвета, без осадка

Консистенция: жидкая

Цвет: темно коричневый. Золотисто- коричневый

Вкус: приятный запах, свежеприготовленного чая с сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, чуть терпкий

Запах: без посторонних привкусов и запахов



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МБУ ОС МР  
 Л.В. Левада  
 «31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Молоко	51,0	50,0	5,10	5,0
Вода	93,0	93,0	9,3	9,3
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>	-	<b>140/50/10</b>		<b>14,0/5,0/1,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1,52	1,35	15,9	81,0	0,04	1,33	10,0		126,6	92,8	15,40	0,41

Технология приготовления: Чай заваривают, процеживают. Приготовление чая-заварки: необходимую емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут доливают кипятком, на порцию чая (190 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 гр сухого чая, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко. Чай отпускают в чайных чашках, температура должна быть не ниже 75°C.

Температура подачи: 75±5°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: приятный запах, свежеприготовленного чая с сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, с привкусом молока

Запах: без посторонних привкусов и запахов

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБУ ОС МУ  
Д.В.Левада  
«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №  
Наименования кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком  
Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	104,5	104,5	10,45	10,45
Сахар	19,0	19,0	1,9	1,9
Молоко	95,0	95,0	9,50	9,50
<b>Выход:</b>		<b>190,0</b>		<b>19,0</b>

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
4,08	3,54	17,58	118,60	0,06	1,59	24,4		152,22	124,56	21,34	0,48

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в кипяченое, горячее молоко. остальной кипятком и доводят до кипения. Отпускают какао по в чайных чашках.

Температура подачи: 65±5°C.

Внешний вид: непрозрачная жидкость светло – шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: приятный запах, сладкий, с выраженным привкусом какао, кипяченым молоком

Запах: без посторонних привкусов и запахов





Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5,0	5,0	0,5	0,5
Вода	114,0	114,0	11,40	11,40
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Молоко	95,0	95,0	9,50	9,50
<b>Выход:</b>		<b>190</b>		<b>19,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
3,17	2,68	15,95	100,60	0,04	1,30	20,0		125,78	50,0	14,0	0,13

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка с сахаром заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) в напиток добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Внешний вид: непрозрачная жидкость светло-коричневого цвета. Налита в стакан

Цвет: светло-коричневый

Консистенция: жидкая

Вкус: приятный кофейный аромат, сладкий, с привкусом кипяченого молока

Запах: без посторонних привкусов и запахов



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МБУ ОС МУ  
 М.В.Левада  
 «31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	143,9	143,9	14,39	14,39
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Лимон	8,0	7,0	0,8	0,7
<b>Выход:</b>	-	<b>190/10/7</b>		<b>19,0/1,0/0,7</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,13	0,02	15,20	62,0		2,83		0,01	14,2	4,40	2,4	0,36

Технология приготовления: Приготовление чая-заварки: необходимую емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут доливают кипятком, на порцию чая (190 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 гр сухого чая Чай заваривают, процеживают, добавляют сахар. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Чай отпускают в чайных чашках, температура должна быть не ниже 75<sup>0</sup>С.

Температура подачи: 75±5<sup>0</sup>С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: приятный запах, свежеприготовленного чая с сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента, чуть терпкий с привкусом лимона

Запах: без посторонних привкусов и запахов, свойственный чаю с лимоном



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОЕ МУ  
МБУ Д.В. Левада  
«31» мая 2021 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Кофейный напиток</i>	5,0	5,0	0,5	0,5
<i>Вода</i>	228,0	228,0	22,80	22,80
<i>Сахар</i>	10,0	10,0	1,0	1,0
<b>Выход:</b>		<b>190</b>		<b>19,0</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
3,17	2,68	15,95	100,60	0,04	1,30	20,0		125,78	50,0	14,0	0,13

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка с сахаром заливают кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Внешний вид: непрозрачная жидкость светло-коричневого цвета. Налита в стакан

Цвет: *коричневый*

Консистенция: *жидкая*

Вкус: *приятный кофейный аромат, сладкий*

Запах: *без посторонних привкусов и запахов*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ОС МУ

Д.В. Левада

«31» мая 2021 год



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): **Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах**

Номер рецептуры: **948**

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под общей редакцией В.Т.Лапиной, 2004 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
<i>Кисель из концентрата</i>	24,0	24,0	2,4	2,4
<i>Вода</i>	177,50	177,50	17,75	17,75
<i>Лимонная кислота</i>	0,2	0,2	0,02	0,02
<i>Сахар</i>	10,0	10,0	0,1	0,1
<b>Выход:</b>	-	<b>190,0</b>		<b>19,0</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,24	0,12	35,76	145,08	-	80,0	-	0,18	8,20	6,42	0,96	0,28

Технология приготовления: *Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, лимонную кислоту и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы по 200 граммов на порцию. Лимонную кислоту добавляют в том случае. Если кислотность концентрата недостаточная.*

Температура подачи: 35<sup>0</sup> С

Требования к качеству:

Внешний вид: *прозрачный, без пленки на поверхности*

Консистенция: *однородная, средней густоты, слегка желеобразная*

Цвет: *зависит от сырья концентрата*

Вкус: *приятный запах входящих в состав фруктов, кисло- сладкий*

Запах: *без посторонних привкусов и запахов*



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ОС МУ  
Л.В. Левада  
«31» мая 2021 год



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Фруктовый чай

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов - «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и первого сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	140,0	140,0	14,0	14,0
Сахар	10,0	10,0	1,0	1,0
Яблоко свежее	45,0	40,0	4,50	4,0
<b>Выход:</b>	-	<b>190,0</b>		<b>19,0</b>

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,6	0,4	10,40	47,60	0,02	3,40	0	0,4	21,20	22,60	14,60	3,20

Технология приготовления: Приготовление чая-заварки: необходимую емкость ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут доливают кипятком, на порцию чая (190 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 гр сухого чая. Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку. Чай отпускают в чайных чашках вместе с вареными плодами, температура должна быть не ниже 65<sup>0</sup>С.

Температура подачи: 65±5<sup>0</sup>С.

#### Требования к качеству:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: чая-жидкая, плодов -мягкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: приятный запах, свежеприготовленного чая с сахаром с ароматом плодов

Запах: без посторонних привкусов и запахов