

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Наименование изделия: Горошек зеленый

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	92,28	60
Масло сливочное	3	3
Выход:		60

Пищевые вещества

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,90	1,97	3,95	40,98

[illegible]

Технология приготовления:

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске Горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 170

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Химический состав данного блюда:

[illegible]

Технология приготовления:

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

* Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запекание



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 92

Номер рецептуры: 503

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Химический состав данного блюда:

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: Плов из отварного мяса

Номер рецептуры: 370

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина мясная	88	64,8
<i>Масса вареного мяса</i>	0	40
Морковь	26,45	20
Масло сливочное	8	8
Лук репчатый	9,6	8
Крупа рисовая	54,4	54,4
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
13,56	27,08	42,42	468,04

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,80	0,40	0,14	0,00	0,00	19,08	192,52	43,88	1,88	253,08	0,00	0,00	0,08

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 °С в течение 30-40 мин.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 24

Номер рецептуры: 161

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Химический состав данного блюда:

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
19,25	0,10	0,20	0,00	0,00	125,35	26,60	12,45	0,80	220,30	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5-7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Наименование изделия: Горошек зеленый

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	153,8	100
Масло сливочное	5	5
Выход:		100

Пищевые вещества

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,16	3,28	6,59	68,30

[illegible]

Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем отвар сливают. При отпуске горошек поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. При отпуске Горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Вид обработки: Варка



Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 170

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Химический состав данного блюда:

[illegible]

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

* Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Органолептические показатели качества:



Колясников С.В.



Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Тип довольствующихся: Школьники 5-11 кл

Технологическая карта № 92

Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного

Номер рецептуры: 503

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Концентрат киселя	24	24
Сахарный песок	10	10
Вода	190	190
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,80	0,00	58,00	244,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 40

Номер рецептуры: 370

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина мясная	110	81
<i>Масса вареного мяса</i>	0	50
Морковь	33,07	25
Масло сливочное	10	10
Лук репчатый	12	10
Крупа рисовая	68	68
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
16,95	33,85	53,02	585,05

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,25	0,50	0,175	0,00	0,00	23,85	240,65	54,85	2,35	316,35	0,00	0,00	0,10

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Добавляют пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 °С в течение 30-40 мин.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.

Утверждаю
Директор ООО "Общественное питание"
Фомин А.М.

Технологическая карта № 24

Номер рецептуры: 161

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд

Наименование сборника рецептур: и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений

Химический состав данного блюда:

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
19,25	0,10	0,20	0,00	0,00	125,35	26,60	12,45	0,80	220,30	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5-7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка



Ответственный за составление Инженер-Технолог

Колясников С.В.