

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование изделия: **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ СЕРДЦА ГОВЯЖЬЕГО ОТВАРНОГО**

Номер рецептуры: **275**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных учреждений под редакцией В.Р.Кучмы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	98	83	9,8	8,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,07	3,8	0,51	0,38
с 01.09 по 31.12	4,75	3,8	0,48	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	23,1	23,1	2,31	2,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,46	В1, мг	37,00	Са, мг	83,15
Жиры, г	6,60	С, мг	4,36	Mg, мг	28,89
Углеводы, г	5,85	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	152,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	4,92

Технология приготовления:

Подготовленное говяжье сердце промывают, удаляют хрящи и жир, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, затем нарезают длинными брусочками весом 10-15 г. Нарезанную морковь пассеруют. Муку пассеруют, в охлажденную муку добавляют молоко и сметану, доводят до кипения. Сердце соединяют с морковью тушеной и соусом и тушат при слабом кипении 20-25 мин. до готовности, в конце добавляют соль.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное сердце, нарезанное тонкими брусочками весом 10-15 г с морковью в соусе, уложено на тарелку.

Консистенция: говяжьего сердца - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: серый-коричневый, соуса - оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: вареного сердца, умеренно соленый.

Запах: субпродуктов с ароматом сметаны, моркови.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Акт проработки 5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	25	17,5	2,5	1,75
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,73	31,3	4,17	3,13
с 01.09 по 31.12	39,13	31,3	3,91	3,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	57,69	37,5	5,77	3,75
с 01.03 по 31.07	62,5	37,5	6,25	3,75
с 01.08 по 31.08	46,88	37,5	4,69	3,75
с 01.09 по 31.10	50	37,5	5	3,75
с 01.11 по 31.12	53,57	37,5	5,36	3,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,53	9,4	1,25	0,94
с 01.09 по 31.12	11,75	9,4	1,18	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	1,2	1,01
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЧЕСНОК	2,5	2,13	0,25	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	5	4,75	0,5	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 260				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,01	В1, мг	0,09	Са, мг	72,81
Жиры, г	4,16	С, мг	14,83	Mg, мг	34,19
Углеводы, г	15,12	А, мг	0,26	Р, мг	68,51
Энергетическая ценность, ккал	111,36	Е, мг	1,18	Fe, мг	1,52

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, квашенную капусту, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г на 250 г борща).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

Наименование изделия: **БОРЩ СИБИРСКИЙ**

Номер рецептуры: **80**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	15,38	10	1,54	1
с 01.03 по 31.07	16,67	10	1,67	1
с 01.08 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.10	13,33	10	1,33	1
с 01.11 по 31.12	14,29	10	1,43	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ФАСОЛЬ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	17,8	17,8	1,78	1,78
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,03	В1, мг	0,10	Са, мг	70,82
Жиры, г	6,97	С, мг	7,96	Mg, мг	31,41
Углеводы, г	16,00	А, мг	0,25	Р, мг	91,66
Энергетическая ценность, ккал	144,66	Е, мг	0,28	Fe, мг	1,62

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 10-15 мин до окончания варки.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; фрикаделек мясных — плотная, мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	25	2,5	2,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,6	16,6	1,66	1,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8,4	8,4	0,84	0,84
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,20	В1, мг	0,03	Са, мг	215,91
Жиры, г	12,99	С, мг	0,20	Mg, мг	13,99
Углеводы, г	10,00	А, мг	83,97	Р, мг	141,94
Энергетическая ценность, ккал	185,93	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,38

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра .

Температура подачи14*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая

Вкус: сыра и хлеба.

Запах:масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Ватрушка 150 г
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Готовая продукция

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Ватрушка 150 г	1 шт.	150	100 шт.	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,24	В1, мг	0,26	Са, мг	32,88
Жиры, г	3,06	С, мг	0,00	Mg, мг	65,76
Углеводы, г	49,40	А, мг	0,00	Р, мг	233,16
Энергетическая ценность, ккал	205,16	Е, мг	2,31	Fe, мг	4,38

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ватрушки
Консистенция: мягкая
Цвет: золотистый
Вкус: сладкий с творогом
Запах: ванили

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,56	В1, мг	0,01	Са, мг	3,20
Жиры, г	0,66	С, мг	0,00	Mg, мг	2,00
Углеводы, г	15,46	А, мг	0,00	Р, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	70,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 665

Наименование изделия: **ВОК КУРИЦА С РИСОМ И ОВОЩАМИ (КУРИЦА ТУШЕНАЯ С РИСОМ И ОВОЩАМИ)**

Номер рецептуры: **665**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, био-технологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МЯСО ПТИЦЫ БЕСКОСТНОЕ	144,3	140	14,43	14
МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ		112		11,2
ЛИМОН	7	4,2	0,7	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,5	10,5	1,05	1,05
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,33	28	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	35	28	3,5	2,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28	23,6	2,8	2,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8	0,28	0,28
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ		126		12,6
КРУПА РИСОВАЯ	44,6	44,6	4,46	4,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92,4	92,4	9,24	9,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,2	4,2	0,42	0,42
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7	7	0,7	0,7
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,31	В1, мг	0,04	Са, мг	36,36
Жиры, г	22,74	С, мг	1,45	Mg, мг	34,15
Углеводы, г	50,03	А, мг	0,01	Р, мг	146,54
Энергетическая ценность, ккал	427,50	Е, мг	5,96	Fe, мг	1,45

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком, сбрызгивают лимонным соком. Подготовленные морковь и лук нарезают брусочками. Томатную пасту разводят водой, добавляют соль и сахар. Мясо птицы тушат при закрытой с добавлением масла растительного и воды в течении 15-20 минут, затем добавляют морковь и лук, смесь томатной пасты с солью и сахаром, сливочное масло, воду и припускают при закрытой крышке в течение 7 минут.

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Рис припущенный

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Правила оформления, подачи блюд:

Рис припущенный кладут в тарелку, сверху по центру укладывают курицу с овощами
Температура подачи 65*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: рис уложен горкой, сверху по центру укладывают курицу с овощами

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: красноватый из-за томатной пасты

Вкус: отварного риса, курицы и овощей, умеренно соленый

Запах: отварного риса, курицы и соуса

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4/8

Наименование изделия: **ГРЕЧНЕВАЯ КАША ПО-КУПЕЧЕСКИ**

Номер рецептуры: **4/8**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях. г. Екатеринбург**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	104,5	88,3	10,45	8,83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МАССА ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНЫ		56		5,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,7	18,3	2,17	1,83
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	37,33	28	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	35	28	3,5	2,8
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	53,8	53,2	5,38	5,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7,1	7,1	0,71	0,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,07	В1, мг	0,23	Са, мг	45,46
Жиры, г	23,89	С, мг	1,29	Mg, мг	124,91
Углеводы, г	32,86	А, мг	0,59	Р, мг	300,78
Энергетическая ценность, ккал	438,38	Е, мг	5,60	Fe, мг	5,70

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо тушат 25-30 минут, добавляют слегка пассерованные морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой по норме, кипятят и засыпают перебранную и промытую гречку, солят, добавляют масло сливочное, перемешивают и закрывают крышкой. Доводят до готовности при слабом кипении в течении 30-35 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с гречкой и овощами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, гречневая крупа рассыпчатая.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, гречневой крупы - мягкая.

Цвет: мяса - серый, гречневой крупы и овощей - темно-коричневого.

Вкус: тушеного мяса, гречневой каши и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом гречневой каши и овощей.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: **ГУЛЯШ**

Номер рецептуры: **260**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	93,6	79	9,36	7,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,09	В1, мг	0,03	Са, мг	14,28
Жиры, г	10,72	С, мг	1,23	Мг, мг	18,98
Углеводы, г	3,07	А, мг	0,02	Р, мг	131,47
Энергетическая ценность, ккал	226,22	Е, мг	2,58	Fe, мг	2,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45,2	45,2	4,52	4,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,4	77,4	7,74	7,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	51,8	51,8	5,18	5,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	8	7,8	0,8	0,78
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	38,6	38,6	3,86	3,86
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0,78	0,78
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,50	В1, мг	0,10	Са, мг	126,90
Жиры, г	13,71	С, мг	0,35	Mg, мг	24,54
Углеводы, г	44,38	А, мг	0,08	Р, мг	166,46
Энергетическая ценность, ккал	360,78	Е, мг	2,34	Fe, мг	1,44

Технология приготовления:

Макароны отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, молоком. Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность изделия выравнивают и запекают. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
Вкус: свойственный макаронам и творогу, умеренно соленый
Запах: запеченных макаронных изделий и творога

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **ЙОГУРТ 2,5%**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,43	В1, мг	0,04	Са, мг	204,00
Жиры, г	4,85	С, мг	0,56	Mg, мг	22,40
Углеводы, г	8,75	А, мг	0,03	Р, мг	152,00
Энергетическая ценность, ккал	109,63	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента розлива.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В Пермь .2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,97	В1, мг	0,03	Са, мг	100,19
Жиры, г	2,61	С, мг	0,63	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	12,42	А, мг	17,10	Р, мг	82,01
Энергетическая ценность, ккал	84,62	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,59

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 кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 134

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **134**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	253,08	164,5	25,31	16,45
с 01.03 по 31.07	274,17	164,5	27,42	16,45
с 01.08 по 31.08	205,63	164,5	20,56	16,45
с 01.09 по 31.10	219,33	164,5	21,93	16,45
с 01.11 по 31.12	235	164,5	23,5	16,45
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,4	7,8	1,04	0,78
с 01.09 по 31.12	9,75	7,8	0,98	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,3	6,9	0,83	0,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,1	11,1	1,11	1,11
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		41,5		4,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,3	3,3	0,33	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,2	29,2	2,92	2,92
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,2	10,2	1,02	1,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57	В1, мг	0,15	Ca, мг	33,23
Жиры, г	12,46	С, мг	12,46	Mg, мг	37,38
Углеводы, г	26,44	А, мг	0,14	P, мг	99,68
Энергетическая ценность, ккал	235,34	Е, мг	5,54	Fe, мг	1,38

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают по отдельности. Подготовленные овощи соединяют, добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают соусом томатным или сметанным, добавляют соль и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеные овощи кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, перемешаны с соусом, не помяты;
- цвет — соответствует цвету тушеных овощей в соусе сметанном или томатном;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, с кисловатым привкусом томата или сметаны, в меру соленый;
- запах — овощей и соуса;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 318

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **318**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	230,77	150	23,08	15
с 01.03 по 31.07	250	150	25	15
с 01.08 по 31.08	187,5	150	18,75	15
с 01.09 по 31.10	200	150	20	15
с 01.11 по 31.12	214,29	150	21,43	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,94	В1, мг	0,14	Са, мг	14,04
Жиры, г	4,78	С, мг	12,00	Mg, мг	31,05
Углеводы, г	23,76	А, мг	0,03	Р, мг	79,10
Энергетическая ценность, ккал	150,13	Е, мг	0,27	Fe, мг	1,36

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	82,8	82,8	8,28	8,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,15	В1, мг	0,27	Са, мг	24,75
Жиры, г	7,45	С, мг	0,00	Mg, мг	150,50
Углеводы, г	45,91	А, мг	0,02	P, мг	223,73
Энергетическая ценность, ккал	290,90	Е, мг	5,64	Fe, мг	5,26

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	31,3	31,3	3,13	3,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71,8	71,8	7,18	7,18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	107,1	107,1	10,71	10,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 210				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,90	В1, мг	0,14	Ca, мг	158,27
Жиры, г	10,15	С, мг	1,36	Mg, мг	55,47
Углеводы, г	25,57	А, мг	0,05	P, мг	197,50
Энергетическая ценность, ккал	220,49	Е, мг	0,27	Fe, мг	2,71

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.4

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ**

Номер рецептуры: **171.4**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	65	64,3	6,5	6,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	11,3	11,3	1,13	1,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	121,6	121,6	12,16	12,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,23	В1, мг	0,14	Са, мг	31,22
Жиры, г	9,85	С, мг	0,00	Mg, мг	35,94
Углеводы, г	42,44	А, мг	0,05	Р, мг	153,17
Энергетическая ценность, ккал	287,18	Е, мг	0,25	Fe, мг	2,59

Технология приготовления:

Подготовленную крупу пшеничную или пшеничную 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 (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

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

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102	10,2	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,92	В1, мг	0,05	Ca, мг	112,30
Жиры, г	7,88	С, мг	0,53	Mg, мг	25,56
Углеводы, г	28,55	А, мг	0,05	P, мг	115,06
Энергетическая ценность, ккал	205,47	Е, мг	0,27	Fe, мг	0,38

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 548

Наименование изделия: **КАШТАНЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (ФРИКАДЕЛЬКИ)**
Номер рецептуры: **548**
Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, биотехнологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	149	70	14,9	7
КРУПА РИСОВАЯ	7,1	7	0,71	0,7
МАССА РИСА ПРИПУЩЕННОГО		16,8		1,68
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		101		10,1
СОУС ТОМАТНЫЙ №419		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,1	0,1	0,01	0,01
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	0,03	0,03	0,003	0,003
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,83	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	9,37	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	13,18	A, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	140,67	E, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Из минтая выделяют рыбное филе, пропускают через мясорубку вместе с луком и припущенным рисом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют шарики, обваливают их в муке и выкладывают в емкость, смазанную маслом, сверху поливают соусом томатным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности.

Соус томатный №419
Подсушенную без изменения цвета и растертую с маломмуку тщательно размешивают с частью воды и варят 25-30 минут в конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло. Подают к блюдам.
температуры подачи 65°С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки круглой формы в томатном соусе, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый, соус розовато-красноватый

Вкус: припущенной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и томатного соуса.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 357

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (ВИТАМИННЫЙ)**

Номер рецептуры: **357**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	7,2	7,2	0,72	0,72
САХАР ПЕСОК	21,6	21,6	2,16	2,16
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	196,2	196,2	19,62	19,62
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,24	В1, мг	0,01	Са, мг	15,47
Жиры, г	0,10	С, мг	31,68	Mg, мг	2,94
Углеводы, г	31,12	А, мг	0,06	Р, мг	7,34
Энергетическая ценность, ккал	130,75	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10- 15 мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисель подают охлажденным до температуры 12-14 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная непрозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: шиповника, сладкий.

Запах: шиповника

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,45
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	8,71	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,83	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) 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.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	233	233	23,3	23,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Са, мг	17,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	32,80	А, мг	0,00	Р, мг	12,00
Энергетическая ценность, ккал	134,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	1,00

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	79,7	67,2	7,97	6,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,8	21,8	2,18	2,18
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16,3	16,3	1,63	1,63
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	9,1	9,1	0,91	0,91
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,00	В1, мг	0,08	Ca, мг	34,88
Жиры, г	20,51	С, мг	0,11	Mg, мг	25,40
Углеводы, г	13,22	А, мг	0,05	P, мг	160,03
Энергетическая ценность, ккал	297,37	Е, мг	1,86	Fe, мг	2,74

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды. При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г. Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется припускать непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ**

Номер рецептуры: **454**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" 2004 г. В.Т. Лапшина, с. 357**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	98,3	83	9,83	8,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,4	13	1,54	1,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	8,1	8	0,81	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,65	В1, мг	0,10	Ca, мг	20,84
Жиры, г	15,40	С, мг	2,12	Mg, мг	28,63
Углеводы, г	4,58	А, мг	0,01	P, мг	180,44
Энергетическая ценность, ккал	244,71	Е, мг	1,33	Fe, мг	2,85

Технология приготовления:

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формуют изделия овально-приплюснутой форм с заостренным концом, панируют в сухарях, припускают с двух сторон, доводя до готовности в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия овально-приплюснутой формы, края ровные без трещин, на тарелке сбоку аккуратно уложен гарнир;
- цвет - от светло-серого до серого;
- вкус, запах — умеренно соленый, с легким оттенком картофеля и лука;
- консистенция — мягкая, сочная

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,98	В1, мг	0,04	Са, мг	100,10
Жиры, г	2,18	С, мг	0,47	Mg, мг	17,13
Углеводы, г	15,25	А, мг	0,01	P, мг	79,10
Энергетическая ценность, ккал	93,14	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,36

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 263

Наименование изделия: **МАКАРОННИК С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **263**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА П/Ф:		217		21,7
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	126,7	95	12,67	9,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	7,1	6,9	0,71	0,69
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,79	В1, мг	0,12	Са, мг	35,99
Жиры, г	12,86	С, мг	0,30	Mg, мг	28,99
Углеводы, г	32,39	А, мг	38,99	Р, мг	225,94
Энергетическая ценность, ккал	421,36	Е, мг	1,60	Fe, мг	2,63

Технология приготовления:

Макароны варят в воде не откидывая. Мясо припускают.Готовое мясо пропускают через мясорубку,добавляют пассерованный лук. Подготовленные макароны делят на 2 части. В охлажденные до 60-70 °С макароны добавляют яйца, взбитые, и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень, посыпают сухарями ивыкладывают 1 слой макарон,сверху фарш слоем1 см. на него сверху 2 слой макарон,разравнивают,посыпают сухарями и запекают. При подаче нарезают на порции. При отпуске макаронник поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом
Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
Цвет: корочки — румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
Вкус: свойственный макаронам и яйцам, умеренно соленый, умеренно сладкий
Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		174		17,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	61	61	6,1	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	365,4	365,4	36,54	36,54
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,54	В1, мг	0,08	Са, мг	27,87
Жиры, г	5,81	С, мг	0,00	Mg, мг	12,19
Углеводы, г	41,77	А, мг	0,03	Р, мг	49,13
Энергетическая ценность, ккал	245,70	Е, мг	1,42	Fe, мг	1,13

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Для приготовления гарнира соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (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. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,03	В1, мг	0,00	Са, мг	0,60
Жиры, г	4,13	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,04	А, мг	0,04	Р, мг	0,95
Энергетическая ценность, ккал	37,40	Е, мг	0,11	Fe, мг	0,01

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 619

Наименование изделия: **МИТБОЛЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (МЯСНЫЕ ШАРИКИ)**
Номер рецептуры: **619**
Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, био-технологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	79,9	67,6	7,99	6,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,6	6,4	0,76	0,64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	13,6	13,6	1,36	1,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,6	13,6	1,36	1,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42	42	4,2	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,9	2,4	0,29	0,24
ТОМАТНАЯ ПАСТА	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,26	В1, мг	0,07	Са, мг	22,60
Жиры, г	17,59	С, мг	3,10	Mg, мг	23,82
Углеводы, г	12,00	А, мг	0,10	Р, мг	128,16
Энергетическая ценность, ккал	264,00	Е, мг	2,92	Fe, мг	2,10

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Мясной фарш соединяют с замоченным в воде хлебом, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль и тщательно перемешивают, хорошо выбивают и формируют в виде шариков.

Приготовление соуса: подготовленные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем добавляют томатную пасту и припускают еще 15-20 минут.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде (без добавления масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся часть воды, масло сливочное и варят при слабом кипении несколько минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами с томатной пастой и варят в течение 10-15 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Сформованные шарики выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар+пар» при температуре 165–175 °С в течение 12-15 минут. Порционируют вместе с соусом, в котором они запекались.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: митболы круглой формы в томатном соусе, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый, соуса красный.

Вкус: мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: готового мяса и томатного соуса.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 469

Наименование изделия: **МОЛОКО Т/П**

Номер рецептуры: **469**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО Т/П	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	В1, мг	0,07	Са, мг	227,90
Жиры, г	5,30	С, мг	1,40	Mg, мг	26,60
Углеводы, г	9,10	А, мг	40,10	Р, мг	161,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,19

Технология приготовления:

Промышленного проидводства. раздают по штучно.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко в кортонной коробочке тетра-пак

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,01	Са, мг	19,08
Жиры, г	0,27	С, мг	88,00	Mg, мг	4,86
Углеводы, г	19,05	А, мг	0,16	Р, мг	3,06
Энергетическая ценность, ккал	93,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,54

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по 150-200 мл на порцию, температура при подаче должна быть не ниже 75 °С,

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ (КЕФИР 2,5%) 200 г**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60	В1, мг	0,08	Са, мг	240,56
Жиры, г	5,00	С, мг	1,40	Mg, мг	28,07
Углеводы, г	10,40	А, мг	40,06	Р, мг	180,42
Энергетическая ценность, ккал	102,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента розлива.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 157

Наименование изделия: **ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ.)**

Номер рецептуры: **157**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ КОНСЕРВЫ	146,5	95,2	14,65	9,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЁНОЕ 72,5%	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,85	В1, мг	0,08	Са, мг	18,05
Жиры, г	3,61	С, мг	1,90	Mg, мг	18,05
Углеводы, г	5,04	А, мг	18,05	Р, мг	54,15
Энергетическая ценность, ккал	63,65	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,61

Технология приготовления:

Овощи консервированные прогревают вместе с отваром.Отвар сливают,бобовые заправляют сливочным маслом. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Температура подачи 15*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента открытия консерв.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Зерна сохранили цвет и форму,

консистенция мягкая,

Запах и вкус консервированных овощей,с привкусом сливочного масла.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 157

Наименование изделия: **ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ.)**

Номер рецептуры: **157**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ КОНСЕРВЫ	87,9	57,1	8,79	5,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЁНОЕ 72,5%	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,71	В1, мг	0,05	Са, мг	10,83
Жиры, г	2,17	С, мг	1,14	Mg, мг	10,83
Углеводы, г	3,02	А, мг	10,83	Р, мг	32,49
Энергетическая ценность, ккал	38,19	Е, мг	0,14	Fe, мг	0,37

Технология приготовления:

Овощи консервированные прогревают вместе с отваром.Отвар сливают,бобовые заправляют сливочным маслом. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Температура подачи 15*С.

Срок реализации: не более двух часов с момента открытия консерв.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Зерна сохранили цвет и форму,

консистенция мягкая,

Запах и вкус консервированных овощей,с привкусом сливочного масла.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ОГУРЕЦ)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	101	100	10,1	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,03	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,01	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,10	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

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.

Температура подачи 15°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ПОМИДОР)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	101,2	100	10,12	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,07	В1, мг	0,05	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,19	С, мг	10,00	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	3,69	А, мг	0,14	Р, мг	23,40
Энергетическая ценность, ккал	23,28	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,90

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ПОМИДОР, ОГУРЕЦ)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50,5	50	5,05	5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,92	В1, мг	0,04	Са, мг	16,65
Жиры, г	0,15	С, мг	7,00	Mg, мг	15,30
Углеводы, г	3,05	А, мг	0,07	Р, мг	30,60
Энергетическая ценность, ккал	18,43	Е, мг	0,25	Fe, мг	0,90

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, нарезают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	133,2	131,9	13,32	13,19
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	49,1	49,1	4,91	4,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,6	6,6	0,66	0,66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	16,3	16,3	1,63	1,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 190				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,74	В1, мг	0,07	Са, мг	116,74
Жиры, г	34,24	С, мг	0,26	Mg, мг	18,32
Углеводы, г	3,36	А, мг	0,37	Р, мг	241,97
Энергетическая ценность, ккал	392,73	Е, мг	3,15	Fe, мг	2,73

Технология приготовления:

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

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 65 °С. При подаче омлет поливают сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	140,2	138,8	14,02	13,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	51,7	51,7	5,17	5,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	17,2	17,2	1,72	1,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,68	В1, мг	0,08	Са, мг	122,73
Жиры, г	36,01	С, мг	0,27	Mg, мг	19,28
Углеводы, г	3,55	А, мг	0,39	Р, мг	254,63
Энергетическая ценность, ккал	413,32	Е, мг	3,31	Fe, мг	2,87

Технология приготовления:

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

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 65 °С. При подаче омлет поливают сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПАТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	137,1	96	13,71	9,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,1	9,3	1,11	0,93
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
КРУПА РИСОВАЯ	47,1	46,7	4,71	4,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАССА ТУШЕНОЙ ПТИЦЫ		66,9		6,69
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,38	В1, мг	0,07	Са, мг	26,87
Жиры, г	15,80	С, мг	1,97	Mg, мг	42,52
Углеводы, г	35,69	А, мг	0,28	Р, мг	204,51
Энергетическая ценность, ккал	419,57	Е, мг	2,55	Fe, мг	1,96

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Нормы расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указаны, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3 г (нетто), предусматривается расход лаврового листа 0,01 г на каждую порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенный кусок птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)**

Номер рецептуры: **222**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5%	95,1	95,1	9,51	9,51
КРУПА МАННАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	5,1	5,1	0,51	0,51
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	12,7	12,7	1,27	1,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,1	5,1	0,51	0,51
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		75,1		7,51
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,2	35,2	3,52	3,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35,2	35,2	3,52	3,52
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,53	В1, мг	19,33	Са, мг	76,08
Жиры, г	14,36	С, мг	0,38	Mg, мг	21,72
Углеводы, г	35,93	А, мг	3,19	Р, мг	106,24
Энергетическая ценность, ккал	373,30	Е, мг	1,23	Fe, мг	2,92

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, разрезают на порционные куски. Отпускают 50 г пудинга с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным (20 г), или йогуртом (30 г). Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	236,77	153,9	23,68	15,39
с 01.03 по 31.07	256,5	153,9	25,65	15,39
с 01.08 по 31.08	192,38	153,9	19,24	15,39
с 01.09 по 31.10	205,2	153,9	20,52	15,39
с 01.11 по 31.12	219,86	153,9	21,99	15,39
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28,4	28,4	2,84	2,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,63	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,8	107,8	10,78	10,78
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82	В1, мг	0,15	Са, мг	49,83
Жиры, г	6,33	С, мг	12,46	Mg, мг	36,13
Углеводы, г	25,71	А, мг	0,05	Р, мг	102,15
Энергетическая ценность, ккал	175,54	Е, мг	0,29	Fe, мг	1,44

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.
Для приготовления гарнира соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 143

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **143**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	84,31	54,8	8,43	5,48
с 01.03 по 31.07	91,33	54,8	9,13	5,48
с 01.08 по 31.08	68,5	54,8	6,85	5,48
с 01.09 по 31.10	73,07	54,8	7,31	5,48
с 01.11 по 31.12	78,29	54,8	7,83	5,48
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,53	27,4	3,65	2,74
с 01.09 по 31.12	34,25	27,4	3,43	2,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,3	13,7	1,63	1,37
РЕПА	37,1	27,4	3,71	2,74
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	42,8	34,3	4,28	3,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		51,6		5,16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3	1,23	1,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,9	36,9	3,69	3,69
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8,6	8,6	0,86	0,86
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,97	В1, мг	0,10	Са, мг	49,55
Жиры, г	15,63	С, мг	11,68	Mg, мг	29,16
Углеводы, г	16,35	А, мг	0,59	Р, мг	69,64
Энергетическая ценность, ккал	224,42	Е, мг	3,32	Fe, мг	1,27

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. Вместо репы можно использовать брюкву или морковь той же массы нетто.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ПО-РОССОШАНСКИ**
Номер рецептуры: **271**
Наименование сборника рецептов: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, биотехнологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	130,77	85	13,08	8,5
с 01.03 по 31.07	141,67	85	14,17	8,5
с 01.08 по 31.08	106,25	85	10,63	8,5
с 01.09 по 31.10	113,33	85	11,33	8,5
с 01.11 по 31.12	121,43	85	12,14	8,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,07	9,8	1,31	0,98
с 01.09 по 31.12	12,25	9,8	1,23	0,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,6	9,8	1,16	0,98
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,8	2,8	0,28	0,28
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4,3	4,3	0,43	0,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,5	182,5	18,25	18,25
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,09	Са, мг	34,86
Жиры, г	6,97	С, мг	8,19	Mg, мг	27,54
Углеводы, г	15,83	А, мг	0,23	Р, мг	63,30
Энергетическая ценность, ккал	138,32	Е, мг	1,34	Fe, мг	1,14

Технология приготовления:

Морковь и лук подготовленные шинкуют, пассеруют на масле сливочном. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Подготовленные огурцы соленые (консервированные) нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, через 5-10 мин пассерованные овощи и после закипания припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 75*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — овощи, сохранившие форму нарезки. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — красный, мяса серый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция овощей — мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **РИС С ОВОЩАМИ**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: **Акт проработки № 5**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	39,6	39,2	3,96	3,92
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	7,2	7,2	0,72	0,72
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	25,7	18	2,57	1,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	27,7	18	2,77	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,13	27,1	3,61	2,71
с 01.09 по 31.12	33,88	27,1	3,39	2,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,28	В1, мг	0,11	Са, мг	33,85
Жиры, г	14,10	С, мг	2,52	Mg, мг	48,61
Углеводы, г	39,25	А, мг	47,17	Р, мг	128,78
Энергетическая ценность, ккал	234,23	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,31

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают, припускают с добавлением сливочного масла и воды. Морковь моют, очищают, нарезают мелкими кубиками, и припускают с добавлением воды. Консервированную кукурузу и горошек доводят до кипения, сливают жидкость и вводят припущенный рис вместе с морковью. Все перемешивают и припускают.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче выкладывают горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, масса несколько вязкая. Овощи сохранили форму.
- вкус — характерный для риса и овощей, в меру соленый.
- запах — готового риса и овощей.
- консистенция — зерна риса мягкие, ожнородные с вкраплением овощей.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	185,4	180	18,54	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,40	В1, мг	0,04	Са, мг	223,20
Жиры, г	1,80	С, мг	0,90	Mg, мг	25,20
Углеводы, г	7,56	А, мг	0,00	Р, мг	165,60
Энергетическая ценность, ккал	72,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206	200	20,6	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,04	Са, мг	248,00
Жиры, г	2,00	С, мг	1,00	Mg, мг	28,00
Углеводы, г	8,40	А, мг	0,00	P, мг	184,00
Энергетическая ценность, ккал	80,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403

Наименование изделия: **СЕРДЦЕ В СОУСЕ (ГОВЯЖЬЕ)**

Номер рецептуры: **403**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	195,3	166	19,53	16,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЧЕСНОК	1,2	1	0,12	0,1
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ №333		10		1
СОУС СМЕТАННЫЙ № 408		9		0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,4	2	0,24	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,2	0,2	0,02	0,02
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,91	В1, мг	0,31	Са, мг	13,00
Жиры, г	8,96	С, мг	1,80	Mg, мг	34,00
Углеводы, г	4,10	А, мг	0,02	Р, мг	258,00
Энергетическая ценность, ккал	234,00	Е, мг	5,30	Fe, мг	6,40

Технология приготовления:

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 мин. при температуре 230-250С*, Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный с томатом и луком №333

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Соус сметанный № 408

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Температура подачи 65*С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное сердце нарезано кусками в соусе, сбоку уложен гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-серый

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый

Запах: тушеного сердца, с ароматом кореньев и чеснока

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Слойка в шоколадной глазури 120 г
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов: Готовая продукция

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Слойка в школодной глазури 120 г	0 шт.	120	0 шт.	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,19	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,44	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	42,60	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	164,12	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма слойки
Консистенция: мягкая
Цвет: золотистый
Вкус: сладкий с ароматом шоколада
Запах: ванили и шоколада

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Слойка Гребешок 100 г
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Готовая продукция

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Слойка "Гребешок" 100 г	0,833 шт.	100	83,3 шт.	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,49	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,04	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	35,50	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	136,77	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма слойки
Консистенция: мягкая
Цвет: золотистый
Вкус: сладкий с повидлом
Запах: ванили с повидлом

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Слойка Гребешок 80 г
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Готовая продукция

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Слойка "Гребешок" 80 г	0 шт.	80	0 шт.	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,79	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,63	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	28,40	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	109,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма слойки
Консистенция: мягкая
Цвет: золотистый
Вкус: сладкий с повидлом
Запах: ванили с повидлом

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Слойка с клубникой 150 г
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Готовая продукция

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Слойка с клубникой 150 г	1 шт.	150	100 шт.	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,24	В1, мг	0,26	Са, мг	32,88
Жиры, г	3,06	С, мг	0,00	Mg, мг	65,76
Углеводы, г	51,55	А, мг	0,00	Р, мг	233,16
Энергетическая ценность, ккал	205,16	Е, мг	2,31	Fe, мг	4,38

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма слойки
Консистенция: мягкая
Цвет: золотистый
Вкус: сладкий с клубникой
Запах: ванили с клубникой

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ Т/П**

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ФРУКТОВЫЙ Т/П 1Л	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00	В1, мг	0,02	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	С, мг	4,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	38,46	А, мг	0,00	Р, мг	14,00
Энергетическая ценность, ккал	161,86	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,80

Технология приготовления:

Промышленного производства.
Температура подачи не ниже +15*С
Срок реализации: не более одного часа с момента открытия.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок т/п
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку, приятный.
Запах: соответствует соку, без порочащих признаков.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,54	В1, мг	0,00	Са, мг	7,97
Жиры, г	1,13	С, мг	0,32	Mg, мг	2,30
Углеводы, г	2,15	А, мг	0,02	Р, мг	7,41
Энергетическая ценность, ккал	24,36	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков незаварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 316

Наименование изделия: СУП "ЧОРБА"
Номер рецептуры: 316
Наименование сборника рецептов: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, био[]технологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	47,4	40	4,74	4
Масса отварной говядины		25		2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	142,31	92,5	14,23	9,25
с 01.03 по 31.07	154,17	92,5	15,42	9,25
с 01.08 по 31.08	115,63	92,5	11,56	9,25
с 01.09 по 31.10	123,33	92,5	12,33	9,25
с 01.11 по 31.12	132,14	92,5	13,21	9,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,07	18,8	2,51	1,88
с 01.09 по 31.12	23,5	18,8	2,35	1,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15	1,79	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	12,5	12,5	1,25	1,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,02	В1, мг	0,13	Ca, мг	39,53
Жиры, г	9,05	С, мг	10,63	Mg, мг	42,24
Углеводы, г	19,39	A, мг	0,42	P, мг	134,31
Энергетическая ценность, ккал	200,20	E, мг	1,65	Fe, мг	2,31

Технология приготовления:

Подготовленный картофель нарезают долькой, лук репчатый нарезают мелким кубиком, морковь – соломкой.Подготовленную говядину закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо нарезают средним кубиком, снова закладывают в бульон, доводят до кипения. В оставшийся от варки мяса бульон добавляют картофель и варят, затем кладут нарезанную соломкой пассерованную морковь, лук репчатый и продолжают варить. За 5-10 минут до готовности картофеля кладут томатную пасту, солят, добавляют прокипяченную сметану, доводят до кипения. Хранится порционное мясо на горячем мармите или плите, полностью покрытое бульоном.

Правила оформления, подачи блюд:

Перед раздачей отварное мясо порционируется в суп.
Температура подачи 75*С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части чорбы — овощи, сохранившие форму нарезки и несколько кусочков мяса. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — красный, мяса серый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция овощей — мягкая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: **144**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	2,01	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	95,23	61,9	9,52	6,19
с 01.03 по 31.07	103,17	61,9	10,32	6,19
с 01.08 по 31.08	77,38	61,9	7,74	6,19
с 01.09 по 31.10	82,53	61,9	8,25	6,19
с 01.11 по 31.12	88,43	61,9	8,84	6,19
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	12,5	9,4	1,25	0,94
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,3	2,8	0,33	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162,5	162,5	16,25	16,25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,19	Са, мг	43,84
Жиры, г	4,64	С, мг	6,58	Mg, мг	36,06
Углеводы, г	20,97	А, мг	0,22	Р, мг	87,35
Энергетическая ценность, ккал	149,69	Е, мг	2,06	Fe, мг	2,07

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	44	35	4,4	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	58,46	38	5,85	3,8
с 01.03 по 31.07	63,33	38	6,33	3,8
с 01.08 по 31.08	47,5	38	4,75	3,8
с 01.09 по 31.10	50,67	38	5,07	3,8
с 01.11 по 31.12	54,29	38	5,43	3,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,67	5	0,67	0,5
с 01.09 по 31.12	6,25	5	0,63	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ФАСОЛЬ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,22	В1, мг	0,09	Ca, мг	46,62
Жиры, г	4,39	С, мг	10,48	Mg, мг	25,24
Углеводы, г	12,43	А, мг	0,12	P, мг	73,44
Энергетическая ценность, ккал	102,97	Е, мг	0,22	Fe, мг	1,26

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают шашками, картофель — кубиками; морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно спаренную фасоль.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; зерна фасоли не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,91	10	1,19	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬКИЙ КОНСЕРВЫ	11,54	7,5	1,15	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,81	В1, мг	0,09	Ca, мг	34,44
Жиры, г	5,11	С, мг	8,50	Mg, мг	21,32
Углеводы, г	10,77	А, мг	0,20	P, мг	47,15
Энергетическая ценность, ккал	96,67	Е, мг	2,33	Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		50		5
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	65,3	47	6,53	4,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
БУЛЬОН РЫБНЫЙ (ТЕХНОЛОГИЯ)		4,5		0,45
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	2,7	2,4	0,27	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,4	7,4	0,74	0,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	0,13	0,1	0,01	0,01
с 01.09 по 31.12	0,13	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	153,85	100	15,39	10
с 01.03 по 31.07	166,67	100	16,67	10
с 01.08 по 31.08	125	100	12,5	10
с 01.09 по 31.10	133,33	100	13,33	10
с 01.11 по 31.12	142,86	100	14,29	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		50		5
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	65,3	47	6,53	4,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
БУЛЬОН РЫБНЫЙ (ТЕХНОЛОГИЯ)		4,5		0,45
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	2,7	2,4	0,27	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,4	7,4	0,74	0,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	0,13	0,1	0,01	0,01
с 01.09 по 31.12	0,13	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,99
Жиры, г	4,03
Углеводы, г	5,68
Энергетическая ценность, ккал	187,31

В1, мг	0,15
С, мг	10,06
А, мг	0,23
Е, мг	2,31

Са, мг	63,36
Mg, мг	58,41
P, мг	270,74
Fe, мг	1,91

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают.

Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности.

Бульон рыбный (технология)

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают.

Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности.

Бульон рыбный (технология)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки

(не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый.

Запах: рыбных продуктов, овощей.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **117**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,91	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		35		3,5
ГОВЯДИНА Б/К	47,3	39,9	4,73	3,99
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,2	3,5	0,42	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	2,83	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
КРУПА РИСОВАЯ	15,15	15	1,52	1,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,89	В1, мг	0,04	Ca, мг	29,52
Жиры, г	9,12	С, мг	0,74	Mg, мг	21,70
Углеводы, г	12,54	А, мг	0,21	P, мг	97,84
Энергетическая ценность, ккал	167,68	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,33

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи. При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут сначала подготовленные овощи и варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

Масса бульона или воды на 1000 г супа для крупы манной и овсяной 950 г, для всех остальных круп - 1000 г.

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске суп должен иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: овощи и крупа - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: бульона - прозрачный, золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: супа - умеренно соленый, овощей, фрикаделек - мясной, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей и крупы.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Наименование изделия: **СУП-ХАРЧО**

Номер рецептуры: **109**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
ГОВЯДИНА Б/К	43,5	40,5	4,35	4,05
КРУПА РИСОВАЯ	15	14,9	1,5	1,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,3	9,5	1,13	0,95
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЧЕСНОК	1,5	1,3	0,15	0,13
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
СОЛЬ ЙОДИРОВАН.	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,71	В1, мг	0,02	Са, мг	25,77
Жиры, г	8,90	С, мг	0,99	Mg, мг	20,62
Углеводы, г	12,53	А, мг	0,04	Р, мг	92,27
Энергетическая ценность, ккал	165,05	Е, мг	1,38	Fe, мг	1,27

Технология приготовления:

ПОДГОТОВЛЕННЫЕ РЕПЧАТЫЙ ЛУК И МОРКОВЬ МЕЛКО НАРЕЗАЮТ, ПАССЕРУЮТ В МАСЛЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТОМАТ-ПЮРЕ,МЯСО НАРЕЗАЮТ КУБИКАМИ,ЗАЛИВАЮТ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВАРЯТ 1-1,5 ЧАСА НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, ПЕРИОДИЧЕСКИ СНИМАЮ ПЕНУ,ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ПРОМЫТЫЙ РИС,ВАРЯТ 20-25 МИНУТ,ДОБАВЛЯЮТ ПАССЕРОВАННЫЕ ОВОЩИ С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ, СОЛЯТ, ДОБАВЛЯЮТ ЧЕСНОК И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ И ВАРЯТ ЕЩЁ 10-15 МИНУТ.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

Наименование изделия: **СУФЛЕ РЫБНОЕ (ГОРБУША)**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	160,6	89,1	16,06	8,91
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		27,2		2,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,6	14,6	1,46	1,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,6	14,6	1,46	1,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	14,7	14,7	1,47	1,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1,7	9,1	0,17	0,91
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,55	В1, мг	0,18	Са, мг	45,49
Жиры, г	14,90	С, мг	0,36	Mg, мг	30,75
Углеводы, г	3,50	А, мг	0,12	Р, мг	221,34
Энергетическая ценность, ккал	279,83	Е, мг	0,61	Fe, мг	1,08

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и реберных костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, раскладывают в смазанную сливочным маслом емкость и варят на пару 25-30 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

Соус молочный № 368

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают суфле с гарниром и сливочным маслом.

Гарниры — картофель в молоке, овощи отварные с маслом сливочным, пюре из кабачков, капуста тушеная с яблоками. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбного суфле правильной формы, гарнир уложен аккуратно, соус налит рядом;
- цвет — соответствует виду рыбы;
- вкус — характерный для отварной рыбы с привкусом молочного соуса;
- запах — характерный для отварной рыбы с легким оттенком сливочного масла;
- консистенция — нежная, сочная.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	88,10
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	26,00	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	35,80	Е, мг	0,05	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,64	В1, мг	0,00	Са, мг	176,20
Жиры, г	5,90	С, мг	0,14	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	52,00	Р, мг	100,00
Энергетическая ценность, ккал	71,60	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: Творожная запеканка "Зебра"
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Акт проработки №4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5%	152	152	15,2	15,2
КРУПА МАННАЯ	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	8,1	8	0,81	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	8	8	0,8	0,8
КАКАО-ПОРОШОК	4,7	4,7	0,47	0,47
ВАНИЛИН	0,004	0,004	0,0004	0,0004
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
САХАРНАЯ ПУДРА	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,03	В1, мг	0,09	Са, мг	234,38
Жиры, г	10,56	С, мг	0,32	Mg, мг	57,06
Углеводы, г	39,11	А, мг	0,12	Р, мг	350,29
Энергетическая ценность, ккал	475,12	Е, мг	0,75	Fe, мг	2,32

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) 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. Массу тщательно перемешивают. Делят на две равные части, в одну из которых добавляют, растворенное в небольшом количестве воды какао, и тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят перед запеканием в каждую часть массы отдельно. Полученную массу выкладывают поочередно, чередуя светлый и темный свет, на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или форму), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок запеканки кладут на подогретую тарелку. Перед подачей посыпают сахарной пудрой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, посыпанные сахарной пудрой;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — чередуются цвета от коричневого светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с ванилином;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	40,9	34,6	4,09	3,46
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,2	7,2	0,72	0,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,9	10,9	1,09	1,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,7	18,2	2,17	1,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,7	3,7	0,37	0,37
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331		45,4		4,54
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35,9	35,9	3,59	3,59
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,19	В1, мг	0,05	Ca, мг	23,25
Жиры, г	11,19	С, мг	1,26	Mg, мг	14,08
Углеводы, г	10,27	А, мг	0,02	P, мг	81,82
Энергетическая ценность, ккал	179,77	Е, мг	2,08	Fe, мг	1,36

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом №331.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Соус сметанный с томатом №331

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура в момент подачи должна составлять 60-65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса с ароматом мяса, соуса и гарнира

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 547

Наименование изделия: **ФИШБОЛЫ (РЫБНЫЕ ШАРИКИ ИЗ МИНТАЯ)**
Номер рецептуры: **547**
Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГБУН ФИЦ «Питания, биотехнологии и безопасности пищи», Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» под ред. Г.Г. Онищенко, В.А.Тутельян — М.: Издатель АНО «Институт отраслевого питания», 2024. — 783 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	170,2	80	17,02	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	20	20	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	7,07	7	0,71	0,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		114		11,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		20		2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,55	В1, мг	0,07	Са, мг	28,75
Жиры, г	7,07	С, мг	0,66	Mg, мг	24,79
Углеводы, г	16,65	А, мг	0,02	Р, мг	138,06
Энергетическая ценность, ккал	168,49	Е, мг	0,85	Fe, мг	0,93

Технология приготовления:

Из минтая выделяют рыбное филе, пропускают через мясорубку совместно с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-250°С в течение 20 -25 минут до готовности и достижения тепературы в центре продукта не ниже 90°С.

Соус сметанный №371
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают при температуре 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия круглой формы, аккуратно уложены, сбоку - гарнир
Консистенция: сочная, однородная
Цвет:белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый
Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый
Запах: приятный, рыбы и соуса.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (БАНАН)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	333,3	200	33,33	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,91	В1, мг	0,06	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,97	С, мг	8,00	Mg, мг	75,60
Углеводы, г	42,68	А, мг	0,00	Р, мг	50,40
Энергетическая ценность, ккал	186,24	Е, мг	0,80	Fe, мг	46,80

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ГРУША)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г. <https://health-diet.ru/>**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУША	111,1	100	11,11	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,30	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 3

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (НЕКТАРИН)**
Номер рецептуры: **ТТК 3**
Наименование сборника рецептур: **<https://health-diet.ru/>**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НЕКТАРИН	125	100	12,5	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	2,31	Са, мг	0,60
Жиры, г	0,30	С, мг	5,44	Mg, мг	2,11
Углеводы, г	8,90	А, мг	2,11	Р, мг	3,73
Энергетическая ценность, ккал	44,00	Е, мг	5,14	Fe, мг	1,61

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,63	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39	В1, мг	0,02	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,39	С, мг	4,00	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	9,51	А, мг	0,01	Р, мг	9,90
Энергетическая ценность, ккал	45,59	Е, мг	0,63	Fe, мг	1,98

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,47	В1, мг	0,02	Са, мг	3,60
Жиры, г	0,16	С, мг	0,00	Mg, мг	2,52
Углеводы, г	9,54	А, мг	0,00	Р, мг	11,70
Энергетическая ценность, ккал	45,40	Е, мг	0,22	Fe, мг	0,20

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,21	В1, мг	0,02	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,23	С, мг	0,00	Mg, мг	3,78
Углеводы, г	14,32	А, мг	0,00	Р, мг	17,55
Энергетическая ценность, ккал	68,09	Е, мг	0,33	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	45	4,5	4,5
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,32	В1, мг	0,04	Са, мг	8,10
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Mg, мг	5,67
Углеводы, г	21,48	А, мг	0,00	Р, мг	26,33
Энергетическая ценность, ккал	102,14	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,45

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,69	В1, мг	0,05	Са, мг	9,00
Жиры, г	0,39	С, мг	0,00	Mg, мг	6,30
Углеводы, г	23,86	А, мг	0,00	Р, мг	29,25
Энергетическая ценность, ккал	113,49	Е, мг	0,55	Fe, мг	0,50

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,16	В1, мг	0,06	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,54	С, мг	0,00	Mg, мг	8,82
Углеводы, г	33,41	А, мг	0,00	Р, мг	40,95
Энергетическая ценность, ккал	158,89	Е, мг	0,77	Fe, мг	0,69

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,55	В1, мг	0,04	Са, мг	5,94
Жиры, г	0,29	С, мг	0,00	Mg, мг	11,88
Углеводы, г	7,78	А, мг	0,00	Р, мг	42,12
Энергетическая ценность, ккал	39,96	Е, мг	0,46	Fe, мг	0,79

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,33	В1, мг	0,06	Са, мг	8,91
Жиры, г	0,44	С, мг	0,00	Mg, мг	17,82
Углеводы, г	11,67	А, мг	0,00	Р, мг	63,18
Энергетическая ценность, ккал	59,95	Е, мг	0,69	Fe, мг	1,19

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,88	В1, мг	0,10	Са, мг	14,85
Жиры, г	0,73	С, мг	0,00	Mg, мг	29,70
Углеводы, г	19,45	А, мг	0,00	Р, мг	105,30
Энергетическая ценность, ккал	99,91	Е, мг	1,15	Fe, мг	1,98

Технология приготовления:

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,

Консистенция: хлеба- мягкая,

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,2	142,2	14,22	14,22
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62	В1, мг	0,01	Са, мг	59,84
Жиры, г	1,10	С, мг	0,31	Mg, мг	13,45
Углеводы, г	11,55	А, мг	0,01	Р, мг	45,75
Энергетическая ценность, ккал	62,73	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,37

Технология приготовления:

Заваривают чай, добавляют сахар, затем добавляют горячее кипяченое молоко.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Инженер - технолог _____ /Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **457**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		90		9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	97,2	97,2	9,72	9,72
САХАР ПЕСОК	6,8	6,8	0,68	0,68
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,00	Ca, мг	4,59
Жиры, г	0,09	С, мг	0,00	Mg, мг	3,78
Углеводы, г	8,37	А, мг	0,00	P, мг	6,93
Энергетическая ценность, ккал	34,21	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **457**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я. доцент Коровка Л.С. доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		100		10
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	5,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,00	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	9,30	А, мг	0,00	P, мг	7,70
Энергетическая ценность, ккал	38,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,82

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Инженер - технолог _____

/Хрипаченко Н.Г./