

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**Номер рецептуры: **349**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	19,4
Энергетическая ценность, ккал	77,4

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	8,5
Р, мг	0
Mg, мг	1,8
Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

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, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость часть прозрачная.

Консистенция: напиток – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **133**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	32,3	19,4	3,23	1,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,45
Жиры, г	2,14
Углеводы, г	7,94
Энергетическая ценность, ккал	41,75

В1, мг	0
С, мг	2,34
А, мг	0,02
Е, мг	0,04

Са, мг	1,29
Р, мг	32,85
Mg, мг	11,09
Fe, мг	0,19

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна политы маслом

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: отварной кукурузы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,22
Жиры, г	0,46
Углеводы, г	19,61
Энергетическая ценность, ккал	91,33

В1, мг	0,22
С, мг	0,3
А, мг	0
Е, мг	0,22

Са, мг	9,13
Р, мг	42,08
Mg, мг	9,94
Fe, мг	1,25

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ОВОЩНОЙ ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙНомер рецептуры: 389Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1	В1, мг	0,02	Са, мг	14
Жиры, г	0	С, мг	4	Р, мг	14
Углеводы, г	20,2	А, мг	0	Mg, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	84,8	Е, мг	0,2	Fe, мг	2,8

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +15 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310/321

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ/КАПУСТА ТУШЕНАЯ**Номер рецептуры: **310/321**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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	138,46	90	13,85	9
с 01.03 по 31.07	150	90	15	9
с 01.08 по 31.08	112,5	90	11,25	9
с 01.09 по 31.10	120	90	12	9
с 01.11 по 31.12	128,57	90	12,86	9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		90		9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	136	108	13,6	10,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ	4,5	3,5	0,45	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,5	0,65	0,55
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7	7	0,7	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 90/90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	В1, мг	0,1	Са, мг	68,6
Жиры, г	4,9	С, мг	27,6	Р, мг	89,4
Углеводы, г	23,8	А, мг	0,1	Mg, мг	39,7
Энергетическая ценность, ккал	158,0	Е, мг	1,1	Fe, мг	2,1

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При отпуске картофель поливают маслом

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый.

Запах: свежесваренного картофеля.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,07
Жиры, г	0,49
Углеводы, г	30,13
Энергетическая ценность, ккал	141,28

В1, мг	0,04
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,61

Са, мг	11,04
Р, мг	41,8
Mg, мг	15,85
Fe, мг	0,53

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Ca, мг	15
Жиры, г	0	С, мг	1,6	P, мг	12,36
Углеводы, г	26,32	A, мг	0	Mg, мг	4,84
Энергетическая ценность, ккал	106,11	E, мг	0	Fe, мг	0,13

Технология приготовления:

Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

*Характеристика изделия по органолептическим показателям:*Консистенция жидкой сметаны, однородная,
Вкус сладкий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	196,3	80,5	19,63	8,05
или КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	121,97	80,5	12,2	8,05
или ФИЛЕ КУРИНОЕ	82,99	80,5	8,3	8,05
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17,5	17,5	1,75	1,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	26,3	26,3	2,63	2,63
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10,9	10,9	1,09	1,09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,7	В1, мг	0,1	Ca, мг	47,7
Жиры, г	19,8	С, мг	0,7	P, мг	184,4
Углеводы, г	12,0	А, мг	0,1	Mg, мг	30,1
Энергетическая ценность, ккал	311,3	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

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

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты, которые доводят до готовности в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – серый.

Запах: запеченного мяса птицы, приятный.

Вкус: мяса запеченной птицы, умеренно соленный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или ярославский	21,33	20	2,13	2
или голландский, или швейцарский, или чеддер	22	20	2,2	2
или степной, или костромской	20,67	20	2,07	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2
Жиры, г	5,32
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	68,68

В1, мг	0,01
С, мг	0,21
А, мг	0,07
Е, мг	0,15

Са, мг	264
Р, мг	150
Mg, мг	10,5
Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 см за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ

Номер рецептуры: **46**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	28,4	22,5	2,84	2,25
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЯБЛОКО	17,8	12,5	1,78	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5	0,3	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЧЕСНОК	0,6	0,5	0,06	0,05
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	15,7
Жиры, г	2,4	С, мг	4,3	Р, мг	12,2
Углеводы, г	4,3	А, мг	0,2	Mg, мг	6,5
Энергетическая ценность, ккал	41,8	Е, мг	1,1	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: желтоватый от моркови.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси морковью, яблоками, чеснока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: **182**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,62	В1, мг	0,08	Са, мг	11,76
Жиры, г	6,18	С, мг	0	Р, мг	60,38
Углеводы, г	45,42	А, мг	0,24	Мg, мг	60,98
Энергетическая ценность, ккал	254,58	Е, мг	0,26	Fe, мг	0,12

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.
Цвет: свойственный данному виду крупы.
Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.
Запах: свойственный данному виду крупы.
Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ (СО СМЕТАНОЙ)**Номер рецептуры: **83**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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
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
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	3,4	2,5	0,34	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	16,0
Энергетическая ценность, ккал	124,8

В1, мг	0,1
С, мг	7,2
А, мг	0,2
Е, мг	0,4

Са, мг	41,3
Р, мг	61,3
Mg, мг	28,2
Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **265**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная	104,2	94,8	10,42	9,48
КРУПА РИСОВАЯ	40,8	40,8	4,08	4,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,6	9,6	0,96	0,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,6	9,6
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,6	В1, мг	0	Са, мг	15,7
Жиры, г	19,1	С, мг	1,4	Р, мг	69,4
Углеводы, г	31,6	А, мг	0,2	Mg, мг	27,3
Энергетическая ценность, ккал	396,4	Е, мг	2,8	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, отваривают добавляя пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

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

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

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ**Номер рецептуры: **235**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	121,3	103,2	12,13	10,32
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	106,01	103,2	10,6	10,32
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	154,03	103,2	15,4	10,32
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	116,61	103,2	11,66	10,32
или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	161,25	103,2	16,13	10,32
или РЫБА ХЕК ФИЛЕ	115,7	103,2	11,57	10,32
или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	172	103,2	17,2	10,32
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	116,48	103,2	11,65	10,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25,9	21,6	2,59	2,16
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	3,2	2,4	0,32	0,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,6	9,6	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	0,14 шт.	4,8	14 шт.	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	14,4	14,4	1,44	1,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,5	В1, мг	0	Ca, мг	23,9
Жиры, г	11,7	С, мг	1,5	P, мг	65,3
Углеводы, г	11,0	А, мг	0	Mg, мг	17,0
Энергетическая ценность, ккал	223,2	Е, мг	3,1	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно запеченную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: запеченной рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ/КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **312/321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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	118,46	77	11,85	7,7
с 01.03 по 31.07	128,33	77	12,83	7,7
с 01.08 по 31.08	96,25	77	9,63	7,7
с 01.09 по 31.10	102,67	77	10,27	7,7
с 01.11 по 31.12	110	77	11	7,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		90		9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	138,9	110,1	13,89	11,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МОРКОВЬ	4,8	3,5	0,48	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,5	0,65	0,55
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 90/90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0,1	Са, мг	83,6
Жиры, г	5,2	С, мг	27,2	Р, мг	93,4
Углеводы, г	22,9	А, мг	0,1	Mg, мг	39,0
Энергетическая ценность, ккал	158,7	Е, мг	1,2	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку ,репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.

Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Номер рецептуры: 124

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	250	250	25	25
КЛЕЦКИ		70		7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21,6	21,6	2,16	2,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,3	15 шт.	13,696
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	33,8	33,8	3,38	3,38
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,1	В1, мг	0,1	Са, мг	300,5
Жиры, г	11,9	С, мг	1,5	Р, мг	233,6
Углеводы, г	30,2	А, мг	0,1	Mg, мг	35,9
Энергетическая ценность, ккал	274,2	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, с горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения.

В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа клецки сохранили форму; на поверхности масло сливочное.

Консистенция: клецки мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКО	22,6	20	2,26	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	7,2
Жиры, г	0	С, мг	0	Р, мг	0
Углеводы, г	19,4	А, мг	0	Mg, мг	1,5
Энергетическая ценность, ккал	77,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы яблоки не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Затем отваривают яблоки и заливают сиропом. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 6 - 8 мин

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки нарезаны дольками (ломтиками). Плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов.

Запах: типичный для вареных плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ**Номер рецептуры: **157**

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная	16,48	15	1,65	1,5
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	26,83	11	2,68	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,5	18	2,15	1,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	19	15	1,9	1,5
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
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2	В1, мг	0	Са, мг	24,5
Жиры, г	7,1	С, мг	4,9	Р, мг	54,3
Углеводы, г	8,7	А, мг	0	Mg, мг	19,0
Энергетическая ценность, ккал	126,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5—10 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ**Номер рецептуры: **386**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207	200	20,7	20
или ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	207	200	20,7	20
или РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206,61	200	20,66	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	5
Углеводы, г	7,8
Энергетическая ценность, ккал	100

В1, мг	0,08
С, мг	2,02
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	241,92
Р, мг	181,44
Mg, мг	28,22
Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +15 С.

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: молочнокислый

Запах: кисломолочных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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	25,3	20	2,53	2
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
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
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	3,4	2,5	0,34	0,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	12,5
Энергетическая ценность, ккал	103,5

В1, мг	0
С, мг	8,4
А, мг	0,2
Е, мг	2,3

Са, мг	42,7
Р, мг	47,1
Mg, мг	24,7
Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ**Номер рецептуры: **50**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА КАБАЧКОВАЯ	51,2	50	5,12	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,63	В1, мг	0,02	Са, мг	14,41
Жиры, г	0,03	С, мг	1,31	Р, мг	18,87
Углеводы, г	7,62	А, мг	0	Mg, мг	10
Энергетическая ценность, ккал	33,27	Е, мг	0,25	Fe, мг	0,32

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Икру отпускают по 80 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой.
Консистенция: мягкая, однородная.
Цвет: светло-коричневый.
Запах: кабачков, без посторонних запахов.
Вкус: кабачков, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С ПЕЧЕНЬЮ**

Номер рецептуры: **217**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,89 шт.	116,4	289 шт.	11,64
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80,5	80,5	8,05	8,05
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	129,46	120,4	12,95	12,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,5	11,5	1,15	1,15
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	37,7	В1, мг	0,4	Са, мг	150,7
Жиры, г	28,5	С, мг	16,3	Р, мг	563,7
Углеводы, г	4,7	А, мг	7,9	Mg, мг	39,0
Энергетическая ценность, ккал	451,1	Е, мг	4,1	Fe, мг	9,4

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль, смесь тщательно размешивают. Говяжью печень отваривают и измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 3 и 5 мм), затем заливают омлетной смесью и перемешивают. Массу выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф на 30-35 мин. Готовый омлет нарезают на порции, при подаче поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
 Цвет поверхности и в разрезе светло-желтый;
 Вкус свежих яиц и отварной печени, умеренно соленый;
 Запах — вареных свежих яиц и отварной печени с ароматом и привкусом сливочного масла;
 Консистенция — нежная, пышная, сочная, с включениями измельченной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ	186,7	184	18,67	18,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	0,3 шт.	10,5	30 шт.	1,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	31,6
Энергетическая ценность, ккал	209,9

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0,1
Е, мг	0,2

Са, мг	12,7
Р, мг	42,8
Mg, мг	10,1
Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабвыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (СО СМЕТАНОЙ)Номер рецептуры: 99Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25,3	20	2,53	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	11,9	10	1,19	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	11,6	7,5	1,16	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
СОЛЬ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 250/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	11,1
Энергетическая ценность, ккал	103,3

В1, мг	0,1
С, мг	8,5
А, мг	0,2
Е, мг	0,4

Са, мг	37,4
Р, мг	50,8
Mg, мг	21,6
Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпустить с прокипяченной сметаной.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

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

Запах: пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕНомер рецептуры: 338Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	120	120	12	12
или ГРУШИ	120	120	12	12
или ПЕРСИКИ	120	120	12	12
или АБРИКОСЫ	120	120	12	12
или БАНАНЫ	120	120	12	12
или ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ	120	120	12	12
или МАНДАРИН	120	120	12	12
или АПЕЛЬСИН	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0,04	Ca, мг	23,9
Жиры, г	0,6	С, мг	14,94	P, мг	16,44
Углеводы, г	14,64	А, мг	0	Mg, мг	13,45
Энергетическая ценность, ккал	66,34	Е, мг	0,3	Fe, мг	3,29

Технология приготовления:

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

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ С МОРКОВЬЮ ПРИПУЩЕННОЙ**

Номер рецептуры: **178**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	39,6	39,6	3,96	3,96
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63	6,3	6,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	43,2	32,4	4,32	3,24
с 01.09 по 31.12	40,5	32,4	4,05	3,24
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8
Жиры, г	6,4
Углеводы, г	33,4
Энергетическая ценность, ккал	211,1

В1, мг	0
С, мг	0,9
А, мг	0,6
Е, мг	0,5

Са, мг	84,8
Р, мг	115,7
Mg, мг	36,4
Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь мелко нарезают, пассеруют с маслом, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности. Кашу отпускают с маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: от светло до темно-оранжевого.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком, морковью и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	53,3	50	5,33	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
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	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	В1, мг	0	Са, мг	42,4
Жиры, г	4,2	С, мг	8,9	Р, мг	40,2
Углеводы, г	7,3	А, мг	0,2	Mg, мг	20,1
Энергетическая ценность, ккал	75,2	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и щи доводят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей капуста квашеная, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - брусочками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: овощи - мягкие, капуста - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: вареной квашеной капусты, картофеля, пассерованных овощей с томатом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная	91,2	83	9,12	8,3
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
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
СОУС ПАРОВОЙ		50		5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,9	56,9	5,69	5,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,1	5	0,61	0,5
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	5,7	4,2	0,57	0,42
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,4	В1, мг	0	Са, мг	11,7
Жиры, г	17,7	С, мг	1,6	Р, мг	30,7
Углеводы, г	10,5	А, мг	0	Mg, мг	10,7
Энергетическая ценность, ккал	280,9	Е, мг	2,1	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Нарезанное мелкими кусками (30-40 г) мясо слегка отваривают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 часа. Затем добавляют измельченные сухари, лимонную кислоту, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Соус паровой

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон.

После этого в соус кладут нарезанные петрушку, , лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

В соус белый основной добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения. Соус заправляют сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано одним порционным куском поперек волокон.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: темно-красный.

Запах: мяса, пассерованного лука, сухарей и специй

Вкус: кисло-сладкий , с ароматом пассерованного лука, сухарей и специй.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА НАТУРАЛЬНОГО**Номер рецептуры: **400**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	27,0
Энергетическая ценность, ккал	107,8

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	10,1
Р, мг	6,9
Mg, мг	1,5
Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сок разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал и доводят до кипения

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 — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — сока
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — сладкий с кисловатым привкусом
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,09	В1, мг	0,17	Са, мг	14,72
Жиры, г	5,66	С, мг	0	Р, мг	55,96
Углеводы, г	53,79	А, мг	0,9	Мg, мг	20,78
Энергетическая ценность, ккал	285,81	Е, мг	0	Fe, мг	1,08

Технология приготовления:

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕНомер рецептуры: 239Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	77,6	66	7,76	6,6
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	67,8	66	6,78	6,6
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	98,51	66	9,85	6,6
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	74,58	66	7,46	6,6
или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	103,13	66	10,31	6,6
или РЫБА ХЕК ФИЛЕ	73,99	66	7,4	6,6
или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	110	66	11	6,6
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	74,49	66	7,45	6,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14	14	1,4	1,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,8	14	1,68	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ		37,5		3,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	1,35	1,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,4	22,4	2,24	2,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,8	3,8	0,38	0,38
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,7	В1, мг	0	Са, мг	43,1
Жиры, г	10,8	С, мг	1,4	Р, мг	52,3
Углеводы, г	14,4	А, мг	0,1	Mg, мг	10,7
Энергетическая ценность, ккал	229,6	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Соус сметанный с томатом

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 0С, выливают ¼ часть горячей воды.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают, доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕНомер рецептуры: 258Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная	91,5	83,3	9,15	8,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	128,15	83,3	12,82	8,33
с 01.03 по 31.07	138,83	83,3	13,88	8,33
с 01.08 по 31.08	104,13	83,3	10,41	8,33
с 01.09 по 31.10	111,07	83,3	11,11	8,33
с 01.11 по 31.12	119	83,3	11,9	8,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,47	17,6	2,35	1,76
с 01.09 по 31.12	22	17,6	2,2	1,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,4	10,3	1,24	1,03
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,9	В1, мг	0,1	Са, мг	19,3
Жиры, г	16,3	С, мг	7,5	Р, мг	58,8
Углеводы, г	16,0	А, мг	0,3	Mg, мг	24,8
Энергетическая ценность, ккал	294,3	Е, мг	2,2	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Отварные порционные куски говядины (30-40 г) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, запекают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, готовят соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук припущенные. После 10 мин тушения добавляют запеченный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
 Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.
 Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей в разрезе - натуральный.
 Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.
 Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**Номер рецептуры: **385**

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	210,53	200	21,05	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,07	В1, мг	0,08	Ca, мг	251,5
Жиры, г	5,42	С, мг	2,73	P, мг	188,62
Углеводы, г	10,06	А, мг	42,14	Mg, мг	29,39
Энергетическая ценность, ккал	113,11	Е, мг	0	Fe, мг	0,21

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

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 — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **309**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	63	63	6,3	6,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,7
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	43,1
Энергетическая ценность, ккал	239,9

В1, мг	0,1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	1,4

Са, мг	11,3
Р, мг	50,0
Mg, мг	9,1
Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;

Цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;

Вкус — вареных макарон со сливочным маслом;

Запах — сливочного масла;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ**Номер рецептуры: **233**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	104,4	88,8	10,44	8,88
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	91,22	88,8	9,12	8,88
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	132,54	88,8	13,25	8,88
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	100,34	88,8	10,03	8,88
или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	138,75	88,8	13,88	8,88
или РЫБА ХЕК ФИЛЕ	99,55	88,8	9,96	8,88
или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	148	88,8	14,8	8,88
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	100,23	88,8	10,02	8,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,2	14,4	1,72	1,44
СЫР	5,04	4,8	0,5	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,6	9,6	0,96	0,96
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)		60		6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27,2	27,2	2,72	2,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,2	27,2	2,72	2,72
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,4	В1, мг	0	Са, мг	37,9
Жиры, г	13,9	С, мг	1,2	Р, мг	34,7
Углеводы, г	6,7	А, мг	0,1	Mg, мг	6,2
Энергетическая ценность, ккал	212,1	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)

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 минут при слабом кипении.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенная рыба в виде целого куска с соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса, пассерованного лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМНомер рецептуры: 50Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

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	54	40,5	5,4	4,05
с 01.09 по 31.12	50,63	40,5	5,06	4,05
СЫР	7,9	7,5	0,79	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЧЕСНОК	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	14,0
Жиры, г	2,4	С, мг	1,6	Р, мг	16,1
Углеводы, г	3,6	А, мг	0	Mg, мг	8,1
Энергетическая ценность, ккал	38,7	Е, мг	1,2	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми на крупной терке.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат уложен горкой, посыпан сыром, натертыми на крупной терке.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, сыра - сочная, плотная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, сыру с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, растительным маслом, сыром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С КРУПНОЙ И ТОМАТОМ

Номер рецептуры: 116

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	250	250	25	25
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	23,7
Жиры, г	4,2	С, мг	1,2	Р, мг	69,4
Углеводы, г	14,7	А, мг	0	Mg, мг	14,1
Энергетическая ценность, ккал	106,3	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи, варят до готовности. Томатное пюре добавляют в конце пассерования овощей.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: коренья мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - оранжевый, прозрачный; овощей, крупы - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, крупы

Запах: пассерованных овощей, томата, вареной крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
ГОРОХ ЛУЩЕННЫЙ	16,1	16	1,61	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,7	2	0,27	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	16,9
Жиры, г	4,1	С, мг	3,8	Р, мг	29,5
Углеводы, г	7,8	А, мг	0,2	Mg, мг	13,4
Энергетическая ценность, ккал	71,7	Е, мг	1,8	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен.
 Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох - лущеный - пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
 Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого.
 Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.
 Запах: гороха, пассерованных корней и лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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	3,39
Жиры, г	0,41
Углеводы, г	25,11
Энергетическая ценность, ккал	117,73

В1, мг	0,03
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,51

Са, мг	9,2
Р, мг	34,83
Mg, мг	13,21
Fe, мг	0,44

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ или ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	22	20	2,2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,13	В1, мг	0	Са, мг	3,8
Жиры, г	0,02	С, мг	0,58	Р, мг	3,96
Углеводы, г	0,28	А, мг	0	Mg, мг	2,31
Энергетическая ценность, ккал	1,8	Е, мг	0,02	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кислосолёный.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИНомер рецептуры: 55Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X

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	48	36	4,8	3,6
с 01.09 по 31.12	45	36	4,5	3,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,2	12	1,52	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	16,4
Жиры, г	3,5	С, мг	1,9	Р, мг	21,5
Углеводы, г	3,9	А, мг	0	Mg, мг	10,2
Энергетическая ценность, ккал	51,1	Е, мг	1,7	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле, луку, зеленому горошку

Запах: свеклы, лука, зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОРОХ ОВОЩНОЙ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **131**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	29,3	19	2,93	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,83
Углеводы, г	2,54
Энергетическая ценность, ккал	22,08

В1, мг	0,02
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,04

Са, мг	7,03
Р, мг	18,55
Mg, мг	6,07
Fe, мг	0,38

Технология приготовления:

Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Подают отварной горошек с кусочком сливочного масла.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: горошек сохранил форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый с желтыми колечками.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: отварного горошка, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **289**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	97,47	70	9,75	7
или КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	80	70	8	7
или ФИЛЕ КУРИНОЕ	72,16	70	7,22	7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	126,62	82,3	12,66	8,23
с 01.03 по 31.07	137,17	82,3	13,72	8,23
с 01.08 по 31.08	102,88	82,3	10,29	8,23
с 01.09 по 31.10	109,73	82,3	10,97	8,23
с 01.11 по 31.12	117,57	82,3	11,76	8,23
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,33	17,5	2,33	1,75
с 01.09 по 31.12	21,88	17,5	2,19	1,75
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,1	6,1	0,61	0,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,2	10,3	1,22	1,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,9	В1, мг	0,2	Са, мг	29,4
Жиры, г	15,3	С, мг	8,6	Р, мг	162,7
Углеводы, г	16,5	А, мг	0,3	Mg, мг	39,1
Энергетическая ценность, ккал	264,2	Е, мг	2,1	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы запекают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют запеченные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный птице мясу с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **94**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628 с. ISBN 5-94343-089-X**

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	100	65	10	6,5
с 01.03 по 31.07	108,33	65	10,83	6,5
с 01.08 по 31.08	81,25	65	8,13	6,5
с 01.09 по 31.10	86,67	65	8,67	6,5
с 01.11 по 31.12	92,86	65	9,29	6,5
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	11,9	10	1,19	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	19	15	1,9	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,1	Са, мг	26,1
Жиры, г	5,2	С, мг	6,1	Р, мг	47,9
Углеводы, г	12,1	А, мг	0,2	Mg, мг	21,9
Энергетическая ценность, ккал	101,6	Е, мг	2,3	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой.

Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный - овощей.