

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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
СУХОФРУКТЫ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
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	0,11	В1, мг	0,02	Са, мг	32,68
Жиры, г	0	С, мг	0,69	Р, мг	26,42
Углеводы, г	29,3	А, мг	0,04	Mg, мг	20,42
Энергетическая ценность, ккал	117,66	Е, мг	0,58	Fe, мг	0,69

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: напитка – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ОВОЩНОЙ ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙ**
 Номер рецептуры: **389**
 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
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	Ca, мг	14
Жиры, г	0	С, мг	4	P, мг	14
Углеводы, г	20,2	A, мг	0	Mg, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	84,8	E, 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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ**Номер рецептуры: **172**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
ПШЕНО	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,17	В1, мг	0,28	Са, мг	49,31
Жиры, г	10,98	С, мг	0	Р, мг	664,24
Углеводы, г	58,8	А, мг	0	Mg, мг	215,14
Энергетическая ценность, ккал	354	Е, мг	0,34	Fe, мг	4,43

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с 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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с маслом

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,03
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	15,06
Энергетическая ценность, ккал	70,64

В1, мг	0,04
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,4

Са, мг	6,91
Р, мг	26,12
Mg, мг	9,91
Fe, мг	0,34

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): **ОМЛЕТ С ПЕЧЕНЬЮ**

Номер рецептуры: **217**

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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,26 шт.	91	226 шт.	9,1
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	63	63	6,3	6,3
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	90,2	84	9,02	8,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,92	В1, мг	0,07	Са, мг	86,4
Жиры, г	21,48	С, мг	0	Р, мг	229,2
Углеводы, г	2,04	А, мг	0,24	Mg, мг	20,4
Энергетическая ценность, ккал	266,4	Е, мг	4,32	Fe, мг	3,6

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): **КАКАО С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **382**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
КАКАО-ПОРОШОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	13	13	1,3	1,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,67	В1, мг	0,05	Са, мг	137
Жиры, г	3,19	С, мг	1,43	Р, мг	112,1
Углеводы, г	15,82	А, мг	0,18	Mg, мг	19,21
Энергетическая ценность, ккал	106,67	Е, мг	0,36	Fe, мг	0,43

Технология приготовления:

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

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

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	0,2	0,2	0,02	0,02
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): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)**

Номер рецептуры: **222**

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	152,3	150	15,23	15
САХАР ПЕСОК	16	16	1,6	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	0,29 шт.	10	29 шт.	1
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	20,3	20	2,03	2
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,3	9,3	0,93	0,93
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	В1, мг	0	Са, мг	14,4
Жиры, г	6,5	С, мг	0	Р, мг	40,5
Углеводы, г	28,9	А, мг	0	Mg, мг	10,0
Энергетическая ценность, ккал	190,6	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,6

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 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, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

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	91,4	83,3	9,14	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	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,7	В1, мг	0,11	Са, мг	34,86
Жиры, г	19,73	С, мг	5,81	Р, мг	231,74
Углеводы, г	16,64	А, мг	0	Mg, мг	53,29
Энергетическая ценность, ккал	314,93	Е, мг	0	Fe, мг	3,9

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): **ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **268**

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	73,2	66,6	7,32	6,66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	2,16	2,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,53	В1, мг	0,02	Са, мг	30,78
Жиры, г	18,37	С, мг	4,71	Р, мг	74,56
Углеводы, г	10,88	А, мг	0,11	Mg, мг	32,21
Энергетическая ценность, ккал	258,95	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,88

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 плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - плоскоовальная, сбоку подлит соус, уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Запах: запеченного го мяса, запанированного в сухарях.

Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

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	59,4	47,1	5,94	4,71
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ (КИПЯЧЕННАЯ)	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14	В1, мг	0,02	Са, мг	34,87
Жиры, г	3,34	С, мг	3,1	Р, мг	22,58
Углеводы, г	6,94	А, мг	0	Mg, мг	10,69
Энергетическая ценность, ккал	62,39	Е, мг	0,87	Fe, мг	0,44

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую кап/сту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой содомкой, Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: белый со слегка оранжевым оттенком.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,38
Жиры, г	3,79
Углеводы, г	35,95
Энергетическая ценность, ккал	191,02

В1, мг	0,1
С, мг	0
А, мг	0,6
Е, мг	0

Са, мг	9,84
Р, мг	37,39
Mg, мг	13,88
Fe, мг	0,72

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 (1 ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **278**

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	48,7	44,2	4,87	4,42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	9,2	9,2	0,92	0,92
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27,9	23,2	2,79	2,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)		30		3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,7	13,7	1,37	1,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,7	13,7	1,37	1,37
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 70/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,55
Жиры, г	7,37
Углеводы, г	9,22
Энергетическая ценность, ккал	111,27

В1, мг	0,07
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,06

Са, мг	86,44
Р, мг	95,65
Mg, мг	15,54
Fe, мг	0,51

Технология приготовления:

Приготовление тефтелей мясных. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (4-5 грамм на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

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 блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- в зависимости от его вида.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ ПРИПУЩЕННЫМИ**

Номер рецептуры: **205**

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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45,5	45,5	4,55	4,55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	70,93	53,2	7,09	5,32
с 01.09 по 31.12	66,5	53,2	6,65	5,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,2	17,7	2,12	1,77
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,3	7,3	0,73	0,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130/80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,87	В1, мг	0,13	Ca, мг	33,23
Жиры, г	9,52	С, мг	4,64	P, мг	87,09
Углеводы, г	48,82	А, мг	0	Mg, мг	29,67
Энергетическая ценность, ккал	316,32	Е, мг	0	Fe, мг	1,77

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 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. Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон - мягкая, упругая, в меру плотная; овощей - мягкая.

Цвет: розовый от томатного пюре.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫНомер рецептуры: 47Наименование 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 КВАШЕННАЯ	68,5	48	6,85	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,04
Жиры, г	3,02
Углеводы, г	5,12
Энергетическая ценность, ккал	51,73

В1, мг	0,02
С, мг	11,96
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	31,53
Р, мг	20,49
Mg, мг	9,68
Fe, мг	0,41

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестящая от растительного масла, лук зеленый мелко шинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПОД СОУСОМ**

Номер рецептуры: **296**

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	135,8	55,7	13,58	5,57
или КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	84,3	55,7	8,43	5,57
или ФИЛЕ КУРИНОЕ	57,3	55,7	5,73	5,57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	13,7	13,7	1,37	1,37
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22,7	22,7	2,27	2,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОУС СМЕТАННЫЙ		45,2		4,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	0,81	0,81
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,08	В1, мг	0,12	Ca, мг	36
Жиры, г	17,01	С, мг	0,06	P, мг	150,84
Углеводы, г	17,82	А, мг	0,15	Mg, мг	51,53
Энергетическая ценность, ккал	284,61	Е, мг	3,15	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. Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин.

Соус сметанный

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: серый, на разрезе – светло-серый.

Запах: приятный, птицы или кролика и сливочного масла.

Вкус: припущенной котлетной массы из птицы, умеренно соленый

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**Номер рецептуры: **234**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
ТРЕСКА ПОТРЕШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	108	79,2	10,8	7,92
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	81,4	79,2	8,14	7,92
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	118,2	79,2	11,82	7,92
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	89,5	79,2	8,95	7,92
или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	123,7	79,2	12,37	7,92
или РЫБА ХЕК ФИЛЕ	88,8	79,2	8,88	7,92
или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	132	79,2	13,2	7,92
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	89,4	79,2	8,94	7,92
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	21,6	21,6	2,16	2,16
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,2	31,2	3,12	3,12
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,38	В1, мг	0,07	Са, мг	59,21
Жиры, г	8,32	С, мг	0,77	Р, мг	134,02
Углеводы, г	14,41	А, мг	0,12	Mg, мг	21,85
Энергетическая ценность, ккал	173,98	Е, мг	0,36	Fe, мг	1,07

Технология приготовления:

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают.

Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты – овально приплюснутой формы с заостренным концом,

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **413**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

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	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ЧАЙ -ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО ИЛИ 1 СОРТА	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,5	55,5	5,55	5,55
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,96	В1, мг	0,04	Са, мг	126,43
Жиры, г	2,6	С, мг	1,33	Р, мг	0
Углеводы, г	15,87	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	98,79	Е, мг	0	Fe, мг	0,41

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют сгущенное молоко.

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов 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

Запах: свойственный молоку и чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

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

Номер рецептуры: **131**

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
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	88	57,1	8,8	5,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,07	Са, мг	21,3
Жиры, г	2,5	С, мг	0	Р, мг	56,2
Углеводы, г	7,7	А, мг	0	Mg, мг	18,4
Энергетическая ценность, ккал	66,9	Е, мг	0,12	Fe, мг	1,14

Технология приготовления:

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Горох овощной (лопатка) свежий очищают от боковых жилок и варят так же, как и горошек быстрозамороженный. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Сушеный горошек замачивают в холодной воде на 3-5 ч, промывают, сливают воду, снова заливают холодной водой и варят 1-1,5 ч. 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): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**Номер рецептуры: **375**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
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,9	В1, мг	0,04	Са, мг	110,78
Жиры, г	5	С, мг	0	Р, мг	102,3
Углеводы, г	32,5	А, мг	0,07	Mg, мг	23,1
Энергетическая ценность, ккал	190,0	Е, мг	0	Fe, мг	0,23

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

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
ЧАЙ - ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,13	В1, мг	0	Са, мг	14,2
Жиры, г	0,02	С, мг	2,83	Р, мг	4,4
Углеводы, г	15,2	А, мг	0	Mg, мг	2,4
Энергетическая ценность, ккал	61,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,36

Технология приготовления:

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

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан или чашку приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **455**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,1	24,1	2,41	2,41
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,1	Са, мг	8,9
Жиры, г	1,9	С, мг	0	Р, мг	30,7
Углеводы, г	26,1	А, мг	0	Mg, мг	5,8
Энергетическая ценность, ккал	136,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку. После полной расстойки булочку смазывают маслом и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут..

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мягкая, пористая

Цвет :светло-коричневый

Вкус: сладковатый, в меру соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ**Номер рецептуры: **181**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 МАННАЯ	28,2	28,2	2,82	2,82
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	170	170	17	17
САХАР ПЕСОК	4,4	4,4	0,44	0,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,63	В1, мг	0,07	Са, мг	143,49
Жиры, г	11,83	С, мг	1,28	Р, мг	152,39
Углеводы, г	36,87	А, мг	0,02	Mg, мг	33,23
Энергетическая ценность, ккал	276,38	Е, мг	0	Fe, мг	0,52

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: **338**

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
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): **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	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	5,3	5,3	0,53	0,53
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		30		3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	45,3	36	4,53	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
МОРКОВЬ	1,5	1,2	0,15	0,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,1	1,8	0,21	0,18
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 150/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,35	В1, мг	0,09	Са, мг	10,95
Жиры, г	4,06	С, мг	11,56	Р, мг	44,74
Углеводы, г	13,94	А, мг	1,6	Mg, мг	16,3
Энергетическая ценность, ккал	101,66	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,66

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): **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	26,66	25	2,67	2,5
или голландский, или швейцарский, или чеддер	27,5	25	2,75	2,5
или степной, или костромской	25,84	25	2,58	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,13	В1, мг	0,01	Са, мг	412,5
Жиры, г	8,31	С, мг	0,33	Р, мг	234,38
Углеводы, г	0	А, мг	0,11	Mg, мг	16,41
Энергетическая ценность, ккал	107,31	Е, мг	0,24	Fe, мг	0,48

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): **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	61,5	60	6,15	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,76	В1, мг	0,02	Са, мг	17,36
Жиры, г	0,04	С, мг	1,58	Р, мг	22,74
Углеводы, г	9,18	А, мг	0	Mg, мг	12,05
Энергетическая ценность, ккал	40,08	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,38

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): **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	197,38	128,3	19,74	12,83
с 01.03 по 31.07	213,83	128,3	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,38	128,3	16,04	12,83
с 01.09 по 31.10	171,07	128,3	17,11	12,83
с 01.11 по 31.12	183,29	128,3	18,33	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		50		5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	75,7	60	7,57	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
МОРКОВЬ	2,6	2	0,26	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4	4	0,4	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,09	В1, мг	0,14	Са, мг	37,2
Жиры, г	4,83	С, мг	18,27	Р, мг	87,12
Углеводы, г	20,57	А, мг	0	Mg, мг	27,92
Энергетическая ценность, ккал	138,05	Е, мг	0	Fe, мг	1,01

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): **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ И КУРАГОЙ**

Номер рецептуры: **61**

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
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	59,2	44,4	5,92	4,44
с 01.09 по 31.12	55,5	44,4	5,55	4,44
ЯБЛОКО	8,6	6	0,86	0,6
КУРАГА	3,4	3,4	0,34	0,34
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,27
Жиры, г	1,74
Углеводы, г	22,05
Энергетическая ценность, ккал	112,9

В1, мг	0,02
С, мг	2,54
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	55,31
Р, мг	84,7
Mg, мг	59,18
Fe, мг	1,32

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге

Запах: моркови, яблок и кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 52

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	83,47	62,6	8,35	6,26
с 01.09 по 31.12	78,25	62,6	7,83	6,26
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,07	В1, мг	0,02	Са, мг	26,75
Жиры, г	4,54	С, мг	5,03	Р, мг	30,66
Углеводы, г	6,24	А, мг	0	Mg, мг	15,62
Энергетическая ценность, ккал	70,01	Е, мг	0	Fe, мг	1,01

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле

Запах: свеклы

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
Жиры, г	0
Углеводы, г	26,2
Энергетическая ценность, ккал	105,64

В1, мг	0
С, мг	1,6
А, мг	0
Е, мг	0

Са, мг	14,93
Р, мг	12,3
Mg, мг	4,83
Fe, мг	0,14

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): **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 ПОТРЕШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	116,4	88,8	11,64	8,88
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	91,2	88,8	9,12	8,88
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	132,6	88,8	13,26	8,88
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	100,3	88,8	10,03	8,88
или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	138,7	88,8	13,87	8,88
или РЫБА ХЕК ФИЛЕ	99,6	88,8	9,96	8,88
или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	148	88,8	14,8	8,88
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	100,2	88,8	10,02	8,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,2	14,4	1,72	1,44
СЫР	5	4,8	0,5	0,48
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)		60		6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27,1	27,1	2,71	2,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,1	27,1	2,71	2,71
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,78	В1, мг	0	Са, мг	49
Жиры, г	10,93	С, мг	0	Р, мг	147,65
Углеводы, г	0,79	А, мг	0	Mg, мг	11,64
Энергетическая ценность, ккал	164,87	Е, мг	0	Fe, мг	0,94

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 блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенная рыба в виде целого куска и 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): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕНомер рецептуры: 338Наименование 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
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
или ГРУШИ	100	100	10	10
или ПЕРСИКИ	100	100	10	10
или АБРИКОСЫ	100	100	10	10
или БАНАНЫ	100	100	10	10
или ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ	100	100	10	10
или МАНДАРИН	100	100	10	10
или АПЕЛЬСИН	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0,03	Ca, мг	19,84
Жиры, г	0,5	С, мг	12,4	P, мг	13,65
Углеводы, г	12,15	А, мг	0	Mg, мг	11,16
Энергетическая ценность, ккал	55,06	Е, мг	0,25	Fe, мг	2,73

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): **КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **133**

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
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	96,8	58,1	9,68	5,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,39
Жиры, г	6,48
Углеводы, г	24,05
Энергетическая ценность, ккал	126,5

В1, мг	0,013
С, мг	7,1
А, мг	0,05
Е, мг	0,13

Са, мг	3,9
Р, мг	99,54
Mg, мг	33,62
Fe, мг	0,59

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): **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО НАТУРАЛЬНОГО**

Номер рецептуры: **358**

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
СОК ПЛОДОВЫЙ ИЛИ ЯГОДНЫЙ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7,8	7,8	0,78	0,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,34	В1, мг	0,01	Са, мг	24,93
Жиры, г	0	С, мг	2,66	Р, мг	20,54
Углеводы, г	43,73	А, мг	0	Mg, мг	8,06
Энергетическая ценность, ккал	176,31	Е, мг	0	Fe, мг	0,21

Технология приготовления:

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

Сок (50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 15 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: сока плодового или ягодного.

Запах: сока плодового или ягодного.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

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	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,7
Жиры, г	0,33
Углеводы, г	20,02
Энергетическая ценность, ккал	93,86

В1, мг	0,03
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,41

Са, мг	7,34
Р, мг	27,77
Mg, мг	10,53
Fe, мг	0,35

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): 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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,67	В1, мг	0,16	Са, мг	6,85
Жиры, г	0,34	С, мг	0,22	Р, мг	31,55
Углеводы, г	14,7	А, мг	0	Mg, мг	7,45
Энергетическая ценность, ккал	68,47	Е, мг	0,16	Fe, мг	0,94

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): **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	В1, мг	0,08	Ca, мг	241,92
Жиры, г	5	С, мг	2,02	P, мг	181,44
Углеводы, г	7,8	А, мг	0	Mg, мг	28,22
Энергетическая ценность, ккал	100	Е, мг	0	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): **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	163,9	67,1	16,39	6,71
или КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	101,7	67,1	10,17	6,71
или ФИЛЕ КУРИНОЕ	69,2	67,1	6,92	6,71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14,5	14,5	1,45	1,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,9	21,9	2,19	2,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9,1	9,1	0,91	0,91
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,15	В1, мг	0,12	Ca, мг	34,83
Жиры, г	9,76	С, мг	0,53	P, мг	46,62
Углеводы, г	10,47	А, мг	0,03	Mg, мг	12,94
Энергетическая ценность, ккал	170,33	Е, мг	0	Fe, мг	2,11

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): **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	66	60	6,6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0,01	Са, мг	11,5
Жиры, г	0,05	С, мг	1,75	Р, мг	12
Углеводы, г	0,85	А, мг	0	Mg, мг	7
Энергетическая ценность, ккал	5,45	Е, мг	0,05	Fe, мг	0,3

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): **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **142**

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	169,85	110,4	16,99	11,04
с 01.03 по 31.07	184	110,4	18,4	11,04
с 01.08 по 31.08	138	110,4	13,8	11,04
с 01.09 по 31.10	147,2	110,4	14,72	11,04
с 01.11 по 31.12	157,71	110,4	15,77	11,04
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	0,96	0,72
с 01.09 по 31.12	9	7,2	0,9	0,72
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОУС СМЕТАННЫЙ		30		3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,9	7,9	0,79	0,79
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,6	23,6	2,36	2,36
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 120/60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,19	Ca, мг	38,92
Жиры, г	15,05	С, мг	23,87	P, мг	106,44
Углеводы, г	27,08	А, мг	30,12	Mg, мг	37,6
Энергетическая ценность, ккал	259,32	Е, мг	0	Fe, мг	1,44

Технология приготовления:

Картофель и овощи слегка запекают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Соус сметанный

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса.

Запах: аромат овощей, соуса, не допускается запах подгоревших овощей.