

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек (или кукуруза) отварные

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированные	92	92	9,2	9,2
Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части		60		6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,77	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12,35
Углеводы (г):	3,28	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	22	C (мг):	6

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированные	154	154	15,4	15,4
Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,95	Ca (мг):	20
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	20,58
Углеводы (г):	5,47	Fe (мг):	0,68
Эн. ценность (ккал)	36,67	C (мг):	10

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу) прокипятить в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, охладить и подать.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) отварной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао (или кофейный напиток) с молоком

Номер рецептуры: 379, 382

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	2	2	0,2	0,2
Или кофейный напиток	2	2	0,2	0,2
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) (какао с молоком)

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	24,63	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	174	C (мг):	2,34

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	2	2	0,2	0,2
Или кофейный напиток	2	2	0,2	0,2
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) (какао с молоком)

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	26,62	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	182	C (мг):	2,34

Технология приготовления какао с молоком

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Технология приготовления кофейного напитка с молоком

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75° С

Требования к качеству какао с молоком

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Требования к качеству кофейного напитка с молоком

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) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		6		0,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,05	Ca (мг):	1,44
Жиры (г):	429	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,07	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	38,82	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		6		0,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,05	Ca (мг):	1,44
Жиры (г):	429	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,07	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	38,82	C (мг):	0

Технология приготовления

Предварительно масло сливочное зачищают. Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или др. формы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый (желтый).

Вкус: масла сливочного.

Запах: масла сливочного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные свежие (или соленые)

Номер рецептуры: 70,71

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	Белки (г):	Белки (г):	Белки (г):
Жиры (г):	Жиры (г):	Жиры (г):	Жиры (г):
Углеводы (г):	Углеводы (г):	Углеводы (г):	Углеводы (г):
Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,8	Ca (мг):	23
Жиры (г):	0,1	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	1,6	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	13	C (мг):	5

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У свежих помидоров вырезают место прикрепления. Нарезают дольками или используют в целом виде.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

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

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный гороховый

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	78	50	7,8	5,0
С 1 марта	83	50	8,3	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				
До 1 января	19	15	1,9	1,5
С 1 января	20	15	2,0	1,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход супа		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,32	Ca (мг):	31,11
Жиры (г):	2,84	Mg (мг):	36,24
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	2,04
Эн. ценность (ккал)	131	C (мг):	5,87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	78	50	7,8	5,0
С 1 марта	83	50	8,3	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				
До 1 января	19	15	1,9	1,5
С 1 января	20	15	2,0	1,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход супа		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,32	Ca (мг):	31,11
Жиры (г):	2,84	Mg (мг):	36,24
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	2,04
Эн. ценность (ккал)	131	C (мг):	5,87

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных корней и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша перловая или пшенная рассыпчатая

Номер рецептуры: 171,302

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа перловая	32	32	3,2	3,2
Или крупа пшенная	39	39	3,9	3,9
Масса каши		97		9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход с маслом		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,96	Ca (мг):	12,77
Жиры (г):	2,19	Mg (мг):	12,57
Углеводы (г):	20,9	Fe (мг):	0,58
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа перловая	32	32	3,2	3,2
Масса каши		97		9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход с маслом		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,96	Ca (мг):	12,77
Жиры (г):	2,19	Mg (мг):	12,57
Углеводы (г):	20,9	Fe (мг):	0,58
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	205	154	20,5	15,4
С 1 ноября-31 декабря	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	237	154	23,7	15,4
С 1 марта	257	154	25,7	15,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		27		2,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	185,26	C (мг):	21,69

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	205	154	20,5	15,4
С 1 ноября-31 декабря	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	237	154	23,7	15,4
С 1 марта	257	154	25,7	15,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		27		2,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	185,26	C (мг):	21,69

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): молоко кипяченое

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	210	21,0	21,0
Масса молока кипяченого		200		20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,6	Ca (мг):	240
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	9,4	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	116	C (мг):	1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	210	21,0	21,0
Масса молока кипяченого		200		20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,6	Ca (мг):	240
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	9,4	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	116	C (мг):	1

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	23	23	2,3	2,3
Молоко	110	110	11,0	11,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		146		14,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,23	Ca (мг):	129,31
Жиры (г):	6,10	Mg (мг):	20,17
0,41 Углеводы (г): 1,34	29,59	Fe (мг):	0,32
Эн. ценность (ккал)	199	C (мг):	1,436

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Молоко	147	147	14,7	14,7
Вода	27	27	2,7	2,7
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,31	Ca (мг):	172,41
Жиры (г):	8,13	Mg (мг):	26,89
Углеводы (г):	39,45	Fe (мг):	0,55
Эн. ценность (ккал)	265,33	C (мг):	1,79

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 растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65° С.

Требования к качеству

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) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	29	29	2,9	2,9
С 1 ноября по 31 декабря	31	31	3,1	3,1
С 1 января по 28-29 февраля	33	33	3,3	3,3
С 1 марта	36	36	3,6	3,6
Масса отварного очищенного картофеля		21		2,1
Свекла				
До 1 января	19	19	1,9	1,9
С 1 января	20	20	2,0	2,0
Масса отварной очищенной свеклы		15		1,5
Морковь				
До 1 января	12,6	12,6	1,266	1,26
С 1 января	13,4	13,4	1,34	1,34
Масса отварной очищенной моркови		10		1,0
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Капуста свежая	9	7	0,9	0,7
Зеленый горошек	15	10	1,5	1,0
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,6	Ca (мг):	25,35
Жиры (г):	10,13	Mg (мг):	19,43
Углеводы (г):	8,08	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	11,1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	29	29	2,9	2,9
С 1 ноября по 31 декабря	31	31	3,1	3,1
С 1 января по 28-29 февраля	33	33	3,3	3,3
С 1 марта	36	36	3,6	3,6
Масса отварного очищенного картофеля		21		2,1
Свекла				
До 1 января	19	19	1,9	1,9
С 1 января	20	20	2,0	2,0
Масса отварной очищенной свеклы		15		1,5
Морковь				
До 1 января	12,6	12,6	1,266	1,26
С 1 января	13,4	13,4	1,34	1,34
Масса отварной очищенной моркови		10		1,0
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Капуста свежая	9	7	0,9	0,7
Зеленый горошек	15	10	1,5	1,0
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5

Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,6	Ca (мг):	25,35
Жиры (г):	10,13	Mg (мг):	19,43
Углеводы (г):	8,08	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	11,1

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту свежую, консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Лук репчатый мелко рубят. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, салат полит маслом растительным.

Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови, зеленого горошка - мягкая.

Цвет: соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует овощам, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: овощей в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	17	17	3,3	3,3
Вода	102	102	19,8	19,8
Масса отварных макаронных изделий		47		9,5
Масло сливочное	3	3	0,5	0,5
Выход		50		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,74	Ca (мг):	2,20
Жиры (г):	1,68	Mg (мг):	2,56
Углеводы (г):	10,39	Fe (мг):	0,25
Эн. ценность (ккал)	63,5	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	33	33	3,3	3,3
Вода	198	198	19,8	19,8
Масса отварных макаронных изделий		95		9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,47	Ca (мг):	4,4
Жиры (г):	3,36	Mg (мг):	5,12
Углеводы (г):	20,77	Fe (мг):	0,5
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	56	51	5,6	5,1
Вода	8	8	0,8	0,8
Крупа рисовая	7	7	0,7	0,7
Масса готового рассыпчатого риса		20		2,0
Лук репчатый	28	24	2,8	2,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса пассерованного лука		12		1,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		95		9,5
Масса готовых тефтелей		80		8,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	9,55	Ca (мг):	12,01
Жиры (г):	11,51	Mg (мг):	18,24
Углеводы (г):	9,6	Fe (мг):	0,84
Эн. ценность (ккал)	180	C (мг):	2,41

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	70	64	7,0	6,4
Вода	10	10	1,0	1,0
Крупа рисовая	9	9	0,9	0,9
Масса готового рассыпчатого риса		25		2,5
Лук репчатый	35	30	3,5	3,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса пассерованного лука		15		1,5
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката		119		11,9
Масса готовых тефтелей		100		10,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет)

Белки (г):	11,94	Ca (мг):	15,01
Жиры (г):	14,39	Mg (мг):	22,8
Углеводы (г):	12	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	225	C (мг):	3,01

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков, с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкуси запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из кураги

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,04	Ca (мг):	32,6
Жиры (г):	0	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	30,96	Fe (мг):	0,7
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,04	Ca (мг):	32,6
Жиры (г):	0	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	30,96	Fe (мг):	0,7
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0,8

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, кураги - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели куриные

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	123	108	12,3	10,8
Мякоть птицы		59		5,9
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5
Вода	21	21	2,1	2,1
Мааса полуфабриката		91		9,1
Масса готовых биточков		80		8,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,07	Ca (мг):	21,92
Жиры (г):	6,68	Mg (мг):	13,07
Углеводы (г):	6,31	Fe (мг):	1,17
Эн. ценность (ккал)	142	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	185	162	18,5	16,2
Мякоть птицы		89		8,9
Хлеб пшеничный	23	23	2,3	2,3
Вода	31	31	3,1	3,1
Мааса		137		13,7

полуфабриката				
Масса готовых биточков		120		12,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход		120		1,20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	19,61	Ca (мг):	32,88
Жиры (г):	10,02	Mg (мг):	19,61
Углеводы (г):	9,47	Fe (мг):	1,76
Эн. ценность (ккал)	213	C (мг):	0

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - на разрезе, ан поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	14	14	1,4	1,4
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода или отвар	45	45	4,5	4,5
Масса белого соуса		45		4,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Выход		45		4,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,88	Ca (мг):	24,91
Жиры (г):	11,07	Mg (мг):	7,7
Углеводы (г):	3,78	Fe (мг):	0,27
Эн. ценность (ккал)	118,13	C (мг):	1,42

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	14	14	1,4	1,4
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода или отвар	45	45	4,5	4,5
Масса белого соуса		45		4,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Выход		45		4,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,88	Ca (мг):	24,91
Жиры (г):	11,07	Mg (мг):	7,7
Углеводы (г):	3,78	Fe (мг):	0,27
Эн. ценность (ккал)	118,13	C (мг):	1,42

Технология приготовления

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 или отвара и вымешивают.

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

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком, морковью.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус и запах: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с овощами

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	25	25	2,5	2,5
Вода	150	150	15,0	15,0
Масса отварных макаронных изделий		71		
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Масса отварных макаронных изделий с маслом		75		
Морковь				
До 1 января	108	86	10,8	8,6
С 1 января	114	86	11,4	8,6
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса пассерованных овощей		75		7,5
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,24	Ca (мг):	11,35
Жиры (г):	7,58	Mg (мг):	18,99
Углеводы (г):	18,87	Fe (мг):	0,69
Эн. ценность (ккал)	150	C (мг):	2,43

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	35	35	3,5	3,5
Вода	210	210	21,0	21,0
Масса отварных макаронных изделий		100		10,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Масса отварных макаронных изделий с маслом		105		10,5
Морковь				
До 1 января	150	120	15,0	12,0
С 1 января	160	120	16,0	12,0
Лук репчатый	26	22	2,6	2,2
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Масса пассерованных овощей		105		10,5
Выход		210		21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	4,54	Ca (мг):	15,89
Жиры (г):	10,61	Mg (мг):	26,59
Углеводы (г):	26,42	Fe (мг):	0,97
Эн. ценность (ккал)	210	C (мг):	3,4

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Морковь, лук репчатый мелко шинкуют, слегка пассеруют, перемешивают с отварными макаронными изделиями. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, макароны с овощами уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	33	33	3,3	3,3
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Вода	210	210	21,0	21,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,73	Ca (мг):	73,74
Жиры (г):	0	Mg (мг):	9,9
Углеводы (г):	30,69	Fe (мг):	2,03
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	0,66

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	43	43	4,3	4,3
Сахар-песок	18	18	1,8	1,8
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,95	Ca (мг):	96
Жиры (г):	0	Mg (мг):	12,9
Углеводы (г):	37,14	Fe (мг):	2,63
Эн. ценность (ккал)	158	C (мг):	0,86

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет натуральный****Номер рецептуры: 210****Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	12,0	12,0
Молоко	84	84	8,4	8,4
Масса омлетной смеси		204		20,4
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готового омлета		198		19,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	16,92	Ca (мг):	167,64
Жиры (г):	17,47	Mg (мг):	26,16
Углеводы (г):	4,84	Fe (мг):	3,05
Эн. ценность (ккал)	242	C (мг):	1,09

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	12,0	12,0
Молоко	84	84	8,4	8,4
Масса омлетной смеси		204		20,4
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готового омлета		198		19,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 11 лет и старше)

Белки (г):	16,92	Ca (мг):	167,64
Жиры (г):	17,47	Mg (мг):	26,16
Углеводы (г):	4,84	Fe (мг):	3,05
Эн. ценность (ккал)	242	C (мг):	1,09

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры:423,357

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса на 1 порцию		Масса на 100 порцию	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории на кости	83	61	8,3	6,1
Масса отварной говядины		38		3,8
Капуста свежая	328	262	32,8	26,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатное пюре	18	18	1,8	1,8
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сахар	0,9	0,9	0,9	0,9
Выход		230		23,0
Выход с мясом		268		26,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,68	Ca (мг):	136,34
Жиры (г):	16,85	Mg (мг):	61,7
Углеводы (г):	19,93	Fe (мг):	2,51
Эн. ценность (ккал)	278,7	C (мг):	38,09

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, тушат до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют колбасные изделия и тушат.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Отпускают капусту тушеную с мясом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: капусты в сочетании с мясом, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты в сочетании с мясом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с молоком

Номер рецептуры: 375, 378

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Молоко	130	130	13,0	13,0
Вода	4	4	0,4	0,4
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,74	Ca (мг):	158,95
Жиры (г):	4,19	Mg (мг):	20,4
Углеводы (г):	22,11	Fe (мг):	0,54
Эн. ценность (ккал)	140	C (мг):	1,74

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
Молоко	130	130	13,0	13,0
Вода	2	2	0,2	0,2
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,74	Ca (мг):	159,01
Жиры (г):	4,19	Mg (мг):	20,4
Углеводы (г):	24,10	Fe (мг):	0,54
Эн. ценность (ккал)	148	C (мг):	1,74

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	184	184	18,4	18,4
Вода	27	27	2,7	2,7
Крупа рисовая, манная, пшеничная или др.	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	1,3	1,3	0,13	0,13
Сахар	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,88	Ca (мг):	204,36
Жиры (г):	6,89	Mg (мг):	28,59
Углеводы (г):	18,76	Fe (мг):	0,21
Эн. ценность (ккал)	160	C (мг):	1,19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	184	184	18,4	18,4
Вода	27	27	2,7	2,7
Крупа рисовая, манная, пшенная или др.	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	1,3	1,3	0,13	0,13
Сахар	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,88	Ca (мг):	204,36
Жиры (г):	6,89	Mg (мг):	28,59
Углеводы (г):	18,76	Fe (мг):	0,21
Эн. ценность (ккал)	160	C (мг):	1,19

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде (соотношение воды и крупы 6:1), затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. При отпуске суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - разваренная крупа, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части - белый с кремовым оттенком, на поверхности - слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	50	40	5,0	4,0
С 1 января	53	40	5,3	4,0
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	26	20	2,6	2,0
С 1 ноября-31 декабря	28	20	2,8	2,0
С 1 января-28-29 февраля	30	20	3,0	2,0
С 1 марта	33	20	3,3	2,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	,2
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,62	Ca (мг):	29,88
Жиры (г):	3,89	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	9,2	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	92	C (мг):	5,97

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	50	40	5,0	4,0
С 1 января	53	40	5,3	4,0
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	26	20	2,6	2,0
С 1 ноября-31 декабря	28	20	2,8	2,0
С 1 января-28-29 февраля	30	20	3,0	2,0
С 1 марта	33	20	3,3	2,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	,2
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,62	Ca (мг):	29,88
Жиры (г):	3,89	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	9,2	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	92	C (мг):	5,97

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

В кипящую 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, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	83	79	8,3	7,9
Хлеб пшеничный	23	23	2,3	2,3
Молоко или вода	31	31	3,1	3,1
Яйца	1/6 шт.	7	0,7	0,7
Сухари	13	13	1,3	1,3
Масса полуфабриката		139		13,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса жареных изделий		120		12,0
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	16,75	Са (мг):	120,37
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	56,1
Углеводы (г):	68,2	Fe (мг):	1,09
Эн. ценность (ккал)	196,8	С (мг):	0,54

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	83	79	8,3	7,9
Хлеб пшеничный	23	23	2,3	2,3
Молоко или вода	31	31	3,1	3,1
Яйца	1/6 шт.	7	0,7	0,7
Сухари	13	13	1,3	1,3
Масса полуфабриката		139		13,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса жареных изделий		120		12,0
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	16,75	Ca (мг):	120,37
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	56,1
Углеводы (г):	68,2	Fe (мг):	1,09
Эн. ценность (ккал)	196,8	C (мг):	0,54

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.14 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, аккуратно уложены.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая или пшенная рассыпчатая

Номер рецептуры: 171, 302

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	92	92	9,2	9,2
Или крупа пшенная	79	79	7,9	7,9
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход с маслом		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	11,41	Са (мг):	34,03
Жиры (г):	7,8	Mg (мг):	181,19
Углеводы (г):	51,56	Fe (мг):	6,17
Эн. ценность (ккал)	320	С (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	97	97	9,7	9,7
Или крупа пшенная	83	83	8,3	8,3
Масса каши		202		20,2
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход с маслом		210		21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	11,98	Ca (мг):	35,73
Жиры (г):	8,19	Mg (мг):	190,25
Углеводы (г):	54,14	Fe (мг):	6,48
Эн. ценность (ккал)	336	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**Наименование кулинарного изделия (блюда): сок****Номер рецептуры: 389****Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	8
Углеводы (г):	20,0	Fe (мг):	2,8
Эн. ценность (ккал)	65,8	C (мг):	4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	8
Углеводы (г):	20,0	Fe (мг):	2,8
Эн. ценность (ккал)	65,8	C (мг):	4

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная рисовая

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	3,0	3,0
Молоко	147	147	14,7	14,7
Вода	27	27	2,7	2,7
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	3	5	0,3	0,5
Выход с маслом		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,25	Ca (мг):	178,4
Жиры (г):	8,28	Mg (мг):	35,56
Углеводы (г):	34,83	Fe (мг):	0,43
Эн. ценность (ккал)	245,33	C (мг):	1,91

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	3,0	3,0
Молоко	147	147	14,7	14,7
Вода	27	27	2,7	2,7
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	3	5	0,3	0,5
Выход с маслом		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,25	Ca (мг):	178,4
Жиры (г):	8,28	Mg (мг):	35,56
Углеводы (г):	34,83	Fe (мг):	0,43
Эн. ценность (ккал)	245,33	C (мг):	1,91

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный виду каши.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,72	Ca (мг):	19,2
Жиры (г):	2,82	Mg (мг):	7,8
Углеводы (г):	4,62	Fe (мг):	0,48
Эн. ценность (ккал)	46,8	C (мг):	5,76

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,2	Ca (мг):	32
Жиры (г):	4,7	Mg (мг):	13
Углеводы (г):	7,7	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	78	C (мг):	9,6

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский со сметаной

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,3	1,0
С 1 января	13,3	10	1,4	1,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	26	15	2,6	1,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	24,06
Жиры (г):	4,11	Mg (мг):	26,94
Углеводы (г):	20,45	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал)	120	C (мг):	7,78

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,3	1,0
С 1 января	13,3	10	1,4	1,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	26	15	2,6	1,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	24,06
Жиры (г):	4,11	Mg (мг):	26,94
Углеводы (г):	20,45	Fe (мг):	1,02
Эн. ценность (ккал)	120	C (мг):	7,78

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): гуляш

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	69	63	6,9	6,3
Или мясо на кости	85	63	8,5	6,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса		40		4,0
Масса соуса		40		4,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,87	Ca (мг):	9,07
Жиры (г):	10,21	Mg (мг):	11,21
Углеводы (г):	2,41	Fe (мг):	1,12
Эн. ценность (ккал)	129,6	C (мг):	0,74

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	86	79	86	7,9
Или мясо на кости	106	79	10,6	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса тушеного мяса		50		50
Масса соуса		50		5,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,59	Ca (мг):	11,34
Жиры (г):	12,76	Mg (мг):	14,01
Углеводы (г):	3,01	Fe (мг):	1,4
Эн. ценность (ккал)	162	C (мг):	0,93

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 250-30 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

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

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 375, 377

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Вода	129	129	12,9	12,9
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	4,95
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8
Углеводы (г):	16,15	Fe (мг):	0,49
Эн. ценность (ккал)	67	C (мг):	2,05

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Вода	127	127	12,97	12,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	5,01
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,8
Углеводы (г):	18,14	Fe (мг):	0,49
Эн. ценность (ккал)	75	C (мг):	2,05

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	114	113	11,4	11,3
Крупа манная или мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
	5	5	0,5	0,5
Сахар	10	10	1,0	1,0
Яйцо	1/7 шт.	6	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сухари	5	5	0,5	0,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масса готовой запеканки		120		12,0
Молоко сгущенное	30	30	3,0	3,0
Выход с молоком сгущенным		120/30		120/30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	23,51	Ca (мг):	265,81
Жиры (г):	17,86	Mg (мг):	35,96
Углеводы (г):	34,21	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	406	C (мг):	0,45

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	147	146	14,7	14,6
Крупа манная или мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
	6	6	0,6	0,6
Сахар	13	13	1,3	1,3
Яйцо	1/5 шт.	8	0,8	0,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сухари	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масса готовой запеканки		155		15,0
Молоко сгущенное	45	45	4,5	4,5
Выход с молоком сгущенным		155/45		155/45

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	30,46	Ca (мг):	362,91
Жиры (г):	22,98	Mg (мг):	48,22
Углеводы (г):	47,02	Fe (мг):	1,13
Эн. ценность (ккал)	535	C (мг):	0,69

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Протертый творог смешивают с мукой и предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный

маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Джем или повидло	8,3	8	8,3	0,8
Выход		38		3,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	6,96
Жиры (г):	0,24	Mg (мг):	4,92
Углеводы (г):	20,26	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	91	C (мг):	0,01

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Джем или повидло	8,3	8	8,3	0,8
Выход		38		3,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,32	Ca (мг):	6,96
Жиры (г):	0,24	Mg (мг):	4,92
Углеводы (г):	20,26	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	91	C (мг):	0,01

Технология приготовления

Ломтики хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или повидла намазанные джемом или повидлом.

Консистенция: хлеба - мягкая, джема или повидла не растекающаяся.

Цвет: повидла или джем соответствует.

Вкус: джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

Запах: джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): щи из свежей капусты с картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	63	50	6,3	5,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	41	30	4,1	3,0
С 1 ноября-31 декабря	43	30	4,3	3,0
С 1 января-28-29 февраля	47	30	4,7	3,0
С 1 марта	50	30	5,0	3,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,91	Ca (мг):	39,42
Жиры (г):	3,97	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	8,14	Fe (мг):	0,81
Эн. ценность (ккал)	85	C (мг):	18,65

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	63	50	6,3	5,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	41	30	4,1	3,0
С 1 ноября-31 декабря	43	30	4,3	3,0
С 1 января-28-29 февраля	47	30	4,7	3,0
С 1 марта	50	30	5,0	3,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	10	1,3	1,0
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,91	Ca (мг):	39,42
Жиры (г):	3,97	Mg (мг):	22,63
Углеводы (г):	8,14	Fe (мг):	0,81
Эн. ценность (ккал)	85	C (мг):	18,65

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное

томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34**Наименование кулинарного изделия (блюда):** плов с мясом птицы**Номер рецептуры:** 291**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	41	36	4,1	3,6
Или куры 1 кат. п/п	52	36	5,2	3,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Морковь				
До 1 января	15	12	1,5	1,2
С 1 января	16	12	1,6	1,2
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Крупа рисовая	43	43	4,3	4,3
Масса тушеной птицы		25		2,5
Масса готового риса с овощами		125		12,5
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	8,77	Са (мг):	4,26
Жиры (г):	7,61	Mg (мг):	24,19
Углеводы (г):	30,15	Fe (мг):	1,01
Эн. ценность (ккал)	226	С (мг):	3,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	72	63	7,2	6,3
Или куры 1 кат. п/п	91	63	9,1	6,3
Масло растительное	5	5	0,4	0,4
Лук репчатый	15	12	1,5	1,2
Морковь				
До 1 января	20	16	2,0	1,6
С 1 января	21	16	2,1	1,6
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Крупа рисовая	57	57	5,7	5,7
Масса тушеной птицы		43		4,3
Масса готового риса с овощами		167		16,7
Выход		210		210,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	13,80	Ca (мг):	9,58
Жиры (г):	11,51	Mg (мг):	34,25
Углеводы (г):	35,2	Fe (мг):	1,53
Эн. ценность (ккал)	299,59	C (мг):	4,87

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Кусочки мяса птицы слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих фруктов

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	45,4	40	4,54	4,0
Или груши свежие	44,4	40	4,44	4,0
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	162	162	16,2	16,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	6,85
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	3,60
Углеводы (г):	18,89	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	79	C (мг):	4,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	45,4	40	4,54	4,0
Или груши свежие	44,4	40	4,44	4,0
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	162	162	16,2	16,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,16	Ca (мг):	6,85
Жиры (г):	0,16	Mg (мг):	3,60
Углеводы (г):	18,89	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	79	C (мг):	4,0

Технология приготовления

Яблоки (или груши) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

Запах: яблок или груш.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): булочка домашняя

Номер рецептуры: 424

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	44	44	4,4	4,4
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	9	9	0,9	0,9
Яйцо	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Сахар-песок (для отделки)	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Яйцо (для смазки)	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Дрожжи прессованные	1,2	1,2	0,12	0,12
Вода или молоко	19	19	1,9	1,9
Масло растительное для смазки листа	2	2	0,2	0,2
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,0	Ca (мг):	32,76
Жиры (г):	7,29	Mg (мг):	8,98
Углеводы (г):	36,29	Fe (мг):	0,58
Эн. ценность (ккал)	251,13	C (мг):	0,26

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	69	69	6,4	6,4
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	3	3	0,4	0,4
Сахар-песок	14	14	1,3	1,3
Яйцо	1/7 шт.	6	0,6	0,6
Сахар-песок (для отделки)	3	3	0,4	0,4
Масло сливочное	11	11	1,0	1,0
Яйцо (для смазки)	1/13 шт.	3	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,9	1,9	0,2	0,2
Вода или молоко	30	30	2,8	2,8
Масло растительное для смазки листа	3	3	0,3	0,3
Выход		110		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	9,43	Ca (мг):	51,48
Жиры (г):	11,46	Mg (мг):	14,11
Углеводы (г):	57,03	Fe (мг):	0,91
Эн. ценность (ккал)	394,63	C (мг):	0,41

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет отделяться от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом, посыпают сахаром-песком. Булочки можно выпекать различной формы.

Выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - смазанная яйцом, глянцевая, посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): вермишель отварная с

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вермишель	37	37	3,7	3,7
Масса отварной вермишели		106		10,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		110		11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,83	Ca (мг):	4,33
Жиры (г):	3,7	Mg (мг):	5,77
Углеводы (г):	23,54	Fe (мг):	0,57
Эн. ценность (ккал)	139,33	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вермишель	55	55	5,5	5,5
Масса отварной вермишели		154		15,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		160		16,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,57	Ca (мг):	6,31
Жиры (г):	5,38	Mg (мг):	8,39
Углеводы (г):	34,24	Fe (мг):	0,83
Эн. ценность (ккал)	202,67	C (мг):	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли), без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. При отпуске макаронные изделия поливают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	100 шт.	4
Выход		1 шт.		100 шт.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,08	Ca (мг):	22
Жиры (г):	4,6	Mg (мг):	4,8
Углеводы (г):	0,28	Fe (мг):	1
Эн. ценность (ккал)	63	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	100 шт.	4
Выход		1 шт.		100 шт.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,08	Ca (мг):	22
Жиры (г):	4,6	Mg (мг):	4,8
Углеводы (г):	0,28	Fe (мг):	1
Эн. ценность (ккал)	63	C (мг):	0

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет с колбасой или сосисками

Номер рецептуры: 212

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	8,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Масса омлетной смеси		180		18,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Колбаса вареная или сосиски, сардельки	31	30	3,1	3,0
Масса готовых колбасных изделий		30		3,0
Масса готового омлета		197		19,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	16,8	Ca (мг):	172,10
Жиры (г):	17,92	Mg (мг):	29,9
Углеводы (г):	5,35	Fe (мг):	3,12
Эн. ценность (ккал)	246	C (мг):	1,13

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	8,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Масса омлетной смеси		180		18,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Колбаса вареная или сосиски, сардельки	31	30	3,1	3,0
масса готовых колбасных изделий		30		3,0
Масса готового омлета		197		19,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 11 лет и старше)

Белки (г):	16,8	Ca (мг):	172,10
Жиры (г):	17,92	Mg (мг):	29,9
Углеводы (г):	5,35	Fe (мг):	3,12
Эн. ценность (ккал)	246	C (мг):	1,13

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Колбасные изделия отваривают с момента закипания в течение 5 минут. Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см, добавляют предварительно отварные нарезанные кубиками или

ломтиками колбасные изделия и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих жареных яиц и колбасных изделий.

Запах: свежих жареных яиц и колбасных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп картофельный с макаронными изделиями**Номер рецептуры:** 103**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	75
С 1 марта	125	75	12,5	75
Макароны, лапша, вермишель	10	10	1,0	10
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	10
Масло сливочное	4	4	0,4	4
Вода	175	175	17,5	17,5
Выход супа		250		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,72	Ca (мг):	16,36
Жиры (г):	2,76	Mg (мг):	24,09
Углеводы (г):	22,56	Fe (мг):	0,99
Эн. ценность (ккал)	122	C (мг):	8,25

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	75
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	75
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	75
С 1 марта	125	75	12,5	75
Макаронны, лапша, вермишель	10	10	1,0	10
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	10
Масло сливочное	4	4	0,4	4
Вода	175	175	17,5	17,5
Выход супа		250		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,72	Ca (мг):	16,36
Жиры (г):	2,76	Mg (мг):	24,09
Углеводы (г):	22,56	Fe (мг):	0,99
Эн. ценность (ккал)	122	C (мг):	8,25

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Вода	324	324	32,4	32,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Масса отварного риса с маслом сливочным		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,69	Ca (мг):	1,38
Жиры (г):	5,48	Mg (мг):	19,17
Углеводы (г):	30,04	Fe (мг):	0,52
Эн. ценность (ккал)	209	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	67	67	6,7	6,7
Вода	402	402	40,2	40,2
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Масса отварного риса с маслом сливочным		185		18,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	4,55	Ca (мг):	1,70
Жиры (г):	6,76	Mg (мг):	23,64
Углеводы (г):	37,05	Fe (мг):	0,64
Эн. ценность (ккал)	257,77	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: отварного риса в сочетании с маслом сливочным, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): горячий бутерброд

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Колбаса вареная	11	10	1,1	1,0
Сыр	11	10	1,1	1,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		55		5,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,18	Ca (мг):	98,04
Жиры (г):	8,05	Mg (мг):	9,86
Углеводы (г):	14,87	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	161	C (мг):	0,07

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Колбаса вареная	11	10	1,1	1,0
Сыр	11	10	1,1	1,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		55		5,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,18	Ca (мг):	98,04
Жиры (г):	8,05	Mg (мг):	9,86
Углеводы (г):	14,87	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	161	C (мг):	0,07

Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса Колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Ломтик хлеба или батона намазывают маслом сливочным, сверху укладывают колбасу, сыр и помещают в жарочный шкаф на 2-3 минуты до образования румяной корочки на сыре.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба или батона уложены кусочки колбасы и сыра, сверху слегка расплавленный сыр с румяной корочкой.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: хлеба (батона), масла, сыра и колбасы.

Запах: хлеба (батона), масла, сыра и колбасы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	39	39	3,9	3,9
Вода	27	27	2,7	2,7
Молоко	160	160	16,0	16,0
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	8,89	Ca (мг):	202,15
Жиры (г):	9,68	Mg (мг):	54
Углеводы (г):	39,17	Fe (мг):	1,15
Эн. ценность (ккал)	284	C (мг):	2,08

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено	39	39	3,9	3,9
Вода	27	27	2,7	2,7
Молоко	160	160	16,0	16,0
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,89	Ca (мг):	202,15
Жиры (г):	9,68	Mg (мг):	54
Углеводы (г):	39,17	Fe (мг):	1,15
Эн. ценность (ккал)	284	C (мг):	2,08

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна крупы - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек с луком репчатым*

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

* по сборнику рецептов указан салат из соленых огурцов с луком репчатым, в данной рецептуре сделана замена соленых огурцов на зеленый горошек

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Зеленый горошек консервированный	82	82	8,2	8,2
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		53		5,3
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,22	Ca (мг):	2,45
Жиры (г):	3,01	Mg (мг):	1,68
Углеводы (г):	0,75	Fe (мг):	0,07
Эн. ценность (ккал)	30,6	C (мг):	0,96

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Зеленый горошек консервированный	136	136	13,6	13,6
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		88		8,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5

Выход		100		10,0
-------	--	-----	--	------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,36	Ca (мг):	4,08
Жиры (г):	5,01	Mg (мг):	2,8
Углеводы (г):	1,25	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	51	C (мг):	1,6

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (репчатый лук) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Горошек зеленый консервированный прокипятить в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, охладить, смешать с бланшированным шинкованным репчатым луком, заправить маслом растительным.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи уложены горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: горошка, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп-лапша домашняя

Номер рецептуры: 113,114

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лапша домашняя				
Мука пшеничная	18	18	1,8	1,8
Мука на подпыл	1	1	0,1	0,1
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Вода	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход подсушенной лапши				
Суп-лапша домашняя				
Лапша домашняя		20		2,0
Масса вареной лапши		50		5,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,27	Ca (мг):	40,13
Жиры (г):	3,99	Mg (мг):	31,2
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	1,54
Эн. ценность (ккал)	113	C (мг):	8,99

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лапша домашняя				
Мука пшеничная	18	18	1,8	1,8
Мука на подпыл	1	1	0,1	0,1
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Вода	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход подсушенной лапши				
Суп-лапша домашняя				
Лапша домашняя		20		2,0
Масса вареной лапши		50		5,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	238	238	23,8	23,8
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,27	Ca (мг):	40,13
Жиры (г):	3,99	Mg (мг):	31,2
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	1,54
Эн. ценность (ккал)	113	C (мг):	8,99

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются

промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассированный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

Консистенция: лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, пассированных овощей, лапши.

Запах: пассированных овощей и лапши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 245,330

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	89	81	8,9	8,1
Или мясо на кости	110	81	11,0	81
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Масса отварного мяса		50		5,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Соус сметанный		50		5,0
Сметана	13	13	1,3	1,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода или отвар	38	38	3,8	3,8
Масса белого соуса		38		3,8
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,15	Ca (мг):	9,69
Жиры (г):	14,45	Mg (мг):	20,58
Углеводы (г):	3,92	Fe (мг):	0,91
Эн. ценность (ккал)	199	C (мг):	0,27

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	89	81	8,9	8,1
Или мясо на кости	110	81	11,0	81
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Масса отварного мяса		50		5,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Соус сметанный		50		5,0
Сметана	13	13	1,3	1,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода или отвар	38	38	3,8	3,8
Масса белого соуса		38		3,8
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,15	Ca (мг):	9,69
Жиры (г):	14,45	Mg (мг):	20,58
Углеводы (г):	3,92	Fe (мг):	0,91
Эн. ценность (ккал)	199	C (мг):	0,27

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, масса 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 минут в посуде, с закрытой крышкой.

Соус сметанный. 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 или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью.

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

Цвет: мяса – серый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: вареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): курица в соусе с томатом

Номер рецептуры: 410

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	95	83	9,5	8,3
Или куры 1 кат. п/п	120	83	12,0	8,3
Масса отварной птицы		59		5,9
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Томат-пюре	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,3	1,3
Чеснок	1	0,8	0,1	0,08
Сметана	4	4	0,4	0,4
Морковь				
До 1 января	7,5	6	7,5	0,6
С 1 января	8	6	0,8	0,6
Вода	39	39	3,9	3,9
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,09	Ca (мг):	25,76
Жиры (г):	16,16	Mg (мг):	17,96
Углеводы (г):	3,61	Fe (мг):	1,19
Эн. ценность (ккал)	183,34	C (мг):	2,65

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории				
Куры 1 кат. потрошенные	133	116	11,2	9,7
Или куры 1 кат. п/п	168	116	14,2	9,7
Масса отварной птицы		83		7,0
Масло сливочное	11	11	0,9	0,9
Лук репчатый	10	8	1,0	0,9
Томат-пюре	11	11	0,9	0,9
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,2	0,2
Чеснок	1,4	1,1	0,09	0,08
Сметана	6	6	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Вода	55	55	4,6	4,6
Выход		140		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	18,33	Ca (мг):	36,06
Жиры (г):	22,62	Mg (мг):	25,14
Углеводы (г):	5,05	Fe (мг):	1,67
Эн. ценность (ккал)	256,6	C (мг):	3,71

Технология приготовления

Курицу отваривают тушками (целиком), порционируют. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением воды или куриного бульона. Томат-пюре, пассеруют слегка, лук репчатый бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при слабом кипении, закладывают морковь, лук-проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томат-пюре, варят 5 минут, закладывают птицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса, залиты соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: мяса курицы - белый, соуса - красный.

Вкус: свойственный тушеной птицы в соусе, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной птицы в соусе.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): колбасные изделия отварные

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сардельки, или сосиски, или колбаса (вареная)	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	9	Ca (мг):	13,8
Жиры (г):	7,02	Mg (мг):	12,6
Углеводы (г):	0,12	Fe (мг):	2,1
Эн. ценность (ккал)	99	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сардельки, или сосиски, или колбаса (вареная)	81	80	8,1	8,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	12	Ca (мг):	18,4
Жиры (г):	9,36	Mg (мг):	16,8
Углеводы (г):	0,16	Fe (мг):	2,8
Эн. ценность (ккал)	132	C (мг):	0,32

Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежeproгретых колбасных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 104,105

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1 ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23,0
Фрикадельки мясные готовые		20		2,0
Выход с мясными фрикадельками		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,15	Ca (мг):	21,78
Жиры (г):	5,96	Mg (мг):	33,56
Углеводы (г):	14,09	Fe (мг):	1,34
Эн. ценность (ккал)	153	C (мг):	10,39

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1 ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23,0
Фрикадельки мясные готовые		20		2,0
Выход с мясными фрикадельками		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,15	Ca (мг):	21,78
Жиры (г):	5,96	Mg (мг):	33,56
Углеводы (г):	14,09	Fe (мг):	1,34
Эн. ценность (ккал)	153	C (мг):	10,39

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50**Наименование кулинарного изделия (блюда):** мясные фрикадельки**Номер рецептуры:** 105**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	25	23	2,5	2,3
Или мясо на кости	31	23	3,1	2,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/20 шт.	2	5 шт.	0,2
Масса полуфабриката		27		2,7
Выход		20		2,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	25	23	2,5	2,3
Или мясо на кости	31	23	3,1	2,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/20 шт.	2	5 шт.	0,2
Масса полуфабриката		27		2,7
Выход		20		2,0

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	101	98	10,1	9,8
Вода или бульон	32	32	3,2	3,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масса тушеной рыбы		80		8,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	12,2	Ca (мг):	39,7
Жиры (г):	4,36	Mg (мг):	37,27
Углеводы (г):	2,06	Fe (мг):	0,8
Эн. ценность (ккал)	96	C (мг):	1,16

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	202	196	20,2	19,6
Вода или бульон	64	64	6,4	6,4
Морковь				
До 1 января	23	18	2,3	1,8
С 1 января	24	18	2,4	1,8
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масса тушеной рыбы		160		16,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		200		20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	24,4	Ca (мг):	79,4
Жиры (г):	8,72	Mg (мг):	74,54
Углеводы (г):	4,12	Fe (мг):	1,6
Эн. ценность (ккал)	192	C (мг):	2,32

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
Вода	210	210	21,0	21,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса отварного риса с маслом сливочным		96		9,6
Морковь				
До 1 января	120	96	12,0	9,6
С 1 января	128	96	12,8	9,6
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Масса пассерованных овощей		84		8,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,11	Ca (мг):	4,61
Жиры (г):	9,2	Mg (мг):	24,92
Углеводы (г):	21,66	Fe (мг):	0,68
Эн. ценность (ккал)	199,2	C (мг):	2,78

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
Вода	210	210	21,0	21,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса отварного риса с маслом сливочным		96		9,6
Морковь				
До 1 января	120	96	12,0	9,6
С 1 января	128	96	12,8	9,6
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Масса пассерованных овощей		84		8,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,11	Ca (мг):	4,61
Жиры (г):	9,2	Mg (мг):	24,92
Углеводы (г):	21,66	Fe (мг):	0,68
Эн. ценность (ккал)	199,2	C (мг):	2,78

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Морковь лук репчатый мелко шинкуют слегка пассеруют, перемешивают с отварным рисом. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются рис с овощами уложен горкой.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

Вкус: отварного риса в сочетании с овощами, солоноватый.

Запах: отварного риса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	186	186	18,6	18,6
Вода	27	27	2,7	2,7
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,85	Ca (мг):	227,53
Жиры (г):	7,47	Mg (мг):	28,69
Углеводы (г):	20,33	Fe (мг):	0,36
Эн. ценность (ккал)	174,67	C (мг):	1,21

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	186	186	18,6	18,6
Вода	27	27	2,7	2,7
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,85	Ca (мг):	227,53
Жиры (г):	7,47	Mg (мг):	28,69
Углеводы (г):	20,33	Fe (мг):	0,36
Эн. ценность (ккал)	174,67	C (мг):	1,21

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, 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) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Морская капуста с яйцом*

Номер рецептуры: 11

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

* по сборнику рецептов под рецептурой № 11 указан салат из капусты белокочанной и морской, в данной рецептуре капуста белокочанная заменена на яйцо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морская капуста	47	46	4,7	4,6
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Яйцо	1 шт.	40	4,0	4,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,63	Ca (мг):	43,5
Жиры (г):	9,70	Mg (мг):	84,4
Углеводы (г):	1,10	Fe (мг):	8,44
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	1,92

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морская капуста	47	46	4,7	4,6
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Яйцо	1 шт.	40	4,0	4,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,63	Ca (мг):	43,5
Жиры (г):	9,70	Mg (мг):	84,4
Углеводы (г):	1,10	Fe (мг):	8,44
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	1,92

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (репчатый лук) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Морскую капусту смешивают с отварным мелко рубленным яйцом, бланшированным нашинкованным репчатым луком. Заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: морской капусты в сочетании с яйцом и луком репчатым, солоноватый.

Запах: морской капусты в сочетании с яйцом и луком репчатым, солоноватый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп крестьянский со сметаной**Номер рецептуры:** 98**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	38	30	3,8	3,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	33	25	3,3	2,5
С 1 ноября-31 декабря	35	25	3,5	2,5
С 1 января-28-29 февраля	39	25	3,9	2,5
С 1 марта	42	25	4,2	2,5
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или ячневая, или пшеничная	10	10	1,0	1,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	213	213	21,3	21,3
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,05	Ca (мг):	28,91
Жиры (г):	3,99	Mg (мг):	21,14
Углеводы (г):	17,09	Fe (мг):	0,67
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг):	10,02

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	38	30	3,8	3,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	33	25	3,3	2,5
С 1 ноября-31 декабря	35	25	3,5	2,5
С 1 января-28-29 февраля	39	25	3,9	2,5
С 1 марта	42	25	4,2	2,5
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или ячневая, или пшеничная	10	10	1,0	1,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Вода	213	213	21,3	21,3
Выход супа		250		25,0
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход супа со сметаной		255		25,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,05	Ca (мг):	28,91
Жиры (г):	3,99	Mg (мг):	21,14
Углеводы (г):	17,09	Fe (мг):	0,67
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг):	10,02

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Крупы перловую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности, за 5-10 мин добавляют пассерованные овощи, соль, сметану и кипятят. Отпускают суп со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста – шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры: 346

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе, выпускаемое промышленностью				
Рыба-филе	101	98	10,1	9,8
Масса готовой рыбы		83		8,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	116	87	11,6	8,7
С 1 ноября-31 декабря	124	87	12,4	8,7
С 1 января-28-29 февраля	134	87	13,4	8,7
С 1 марта	145	87	14,5	8,7
Масса отварного очищенного картофеля		78		7,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Соус белый				
Вода		67		6,7
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход соуса белого на рыбном бульоне		83		8,3
Сухари	2	2	0,2	0,2

Выход		200		20,0
-------	--	-----	--	------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	14,19	Ca (мг):	45,61
Жиры (г):	5,55	Mg (мг):	63,5
Углеводы (г):	67,44	Fe (мг):	1,43
Эн. ценность (ккал)	208,28	C (мг):	10,98

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе, выпускаемое промышленностью				
Рыба-филе	101	98	10,1	9,8
Масса готовой рыбы		83		8,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	116	87	11,6	8,7
С 1 ноября-31 декабря	124	87	12,4	8,7
С 1 января-28-29 февраля	134	87	13,4	8,7
С 1 марта	145	87	14,5	8,7
Масса отварного очищенного картофеля		78		7,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Соус белый				
Вода		67		6,7
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01

Выход соуса белого на рыбном бульоне		83		8,3
Сухари	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	14,19	Ca (мг):	45,61
Жиры (г):	5,55	Mg (мг):	63,5
Углеводы (г):	67,44	Fe (мг):	1,43
Эн. ценность (ккал)	208,28	C (мг):	10,98

Технология приготовления

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30° С из филе, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, лук репчатый, морковь, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250° С в течение 30-40 мин.

Для приготовления соуса белого на рыбном бульоне – муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

Консистенция: однородная.

Цвет: белого цвета.

Вкус и запах: рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 375,376

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Вода	134	134	13,4	13,4
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,10	Ca (мг):	2,95
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,20
Углеводы (г):	16	Fe (мг):	0,46
Эн. ценность (ккал)	65	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
Вода	132	132	13,2	13,2
Выход с сахаром		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,10	Ca (мг):	3,01
Жиры (г):	0,03	Mg (мг):	2,2
Углеводы (г):	17,99	Fe (мг):	0,46
Эн. ценность (ккал)	73	C (мг):	0

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай без сахара

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0	Ca (мг):	0
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	0	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0	Ca (мг):	0
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	60	C (мг):	0

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра свекольная или морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	57	45	5,7	4,5
С 1 января	61	45	6,1	4,5
Или свекла				
До 1 января	58	45	5,8	4,5
С 1 января	62	45	6,2	4,5
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Икра морковная

Белки (г):	1,34	Ca (мг):	16,66
Жиры (г):	4,84	Mg (мг):	20,66
Углеводы (г):	5,8	Fe (мг):	0,55
Эн. ценность (ккал)	70,2	C (мг):	7,15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Икра свекольная

Белки (г):	1,63	Ca (мг):	25,28
Жиры (г):	4,35	Mg (мг):	19,26
Углеводы (г):	8,07	Fe (мг):	1,14
Эн. ценность (ккал)	81,6	C (мг):	9,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	95	75	9,5	7,5
С 1 января	101	75	10,1	7,5
Или свекла				
До 1 января	96	75	9,6	7,5
С 1 января	102	75	10,2	7,5
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Томатное пюре	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Икра морковная

Белки (г):	2,23	Ca (мг):	27,76
Жиры (г):	8,06	Mg (мг):	34,44
Углеводы (г):	9,66	Fe (мг):	0,92
Эн. ценность (ккал)	117	C (мг):	11,92

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Икра свекольная

Белки (г):	2,72	Ca (мг):	42,13
Жиры (г):	7,25	Mg (мг):	32,1
Углеводы (г):	13,45	Fe (мг):	1,9
Эн. ценность (ккал)	136	C (мг):	15,78

Технология приготовления

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: светло – оранжевый - морковной икры и малинового – красный - свекольной.

Вкус: моркови или свеклы, пассерованного лука репчатого и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 159

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыбная консерва	45	43	4,5	4,3
Крупа перловая, или овсяная, пшеничная	5	5	0,5	0,5
Рисовая	8	8	0,8	0,8
Хлопья «Геркулес»	13	13	1,3	1,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	75	57	7,5	5,7
С 1 ноября-31 декабря	81	57	8,1	5,7
С 1 января-28-29 февраля	88	57	8,8	5,7
С 1 марта	96	57	9,6	5,7
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода для круп перловой, овсяной, пшеничной	175	175	17,5	17,5
Для рисовой и хлопьев «Геркулес»	188	188	18,8	18,8
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	8,85	Ca (мг):	19,55
Жиры (г):	3,86	Mg (мг):	30,91
Углеводы (г):	13,58	Fe (мг):	1,01
Эн. ценность (ккал)	139	C (мг):	6,45

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыбная консерва	45	43	4,5	4,3
Крупа перловая, или овсяная, пшеничная	5	5	0,5	0,5
Рисовая	8	8	0,8	0,8
Хлопья «Геркулес»	13	13	1,3	1,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	75	57	7,5	5,7
С 1 ноября-31 декабря	81	57	8,1	5,7
С 1 января-28-29 февраля	88	57	8,8	5,7
С 1 марта	96	57	9,6	5,7
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода для круп перловой, овсяной, пшеничной	175	175	17,5	17,5
Для рисовой и хлопьев «Геркулес»	188	188	18,8	18,8
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,85	Ca (мг):	19,55
Жиры (г):	3,86	Mg (мг):	30,91
Углеводы (г):	13,58	Fe (мг):	1,01
Эн. ценность (ккал)	139	C (мг):	6,45

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

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

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): азу

Номер рецептуры: 370

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	113	102	11,3	10,2
Или мясо на кости	138	102	13,8	10,2
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	133	100	13,3	10,0
С 1 ноября-31 декабря	143	100	14,3	10,0
С 1 января-28-29 февраля	154	100	15,4	10,0
С 1 марта	167	100	16,7	10,0
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Томат-пюре	9	9	0,9	0,9
Огурцы соленые	33	18	3,3	1,8
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса тушеного мяса		65		6,5
Масса готовых овощей		135		13,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,21	Ca (мг):	28,71
Жиры (г):	18,03	Mg (мг):	40,26
Углеводы (г):	17,41	Fe (мг):	2,51
Эн. ценность (ккал)	292	C (мг):	9,44

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	113	102	11,3	10,2
Или мясо на кости	138	102	13,8	10,2
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	133	100	13,3	10,0
С 1 ноября-31 декабря	143	100	14,3	10,0
С 1 января-28-29 февраля	154	100	15,4	10,0
С 1 марта	167	100	16,7	10,0
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Томат-пюре	9	9	0,9	0,9
Огурцы соленые	33	18	3,3	1,8
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса тушеного мяса		65		6,5
Масса готовых овощей		135		13,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	13,21	Ca (мг):	28,71
Жиры (г):	18,03	Mg (мг):	40,26
Углеводы (г):	17,41	Fe (мг):	2,51
Эн. ценность (ккал)	292	C (мг):	9,44

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо нарезают брусочками по 10-15 гр., тушат, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рагу из овощей**Номер рецептуры:** 143**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	64	48	6,4	4,8
С 1 ноября-31 декабря	69	48	6,9	4,8
С 1 января-28-29 февраля	74	48	7,4	4,8
С 1 марта	80	48	8,0	4,8
Морковь				
До 1 января	30	24	3,0	2,4
С 1 января	32	24	3,2	2,4
Лук репчатый	15	13	1,5	1,3
Капуста свежая белокочанная	79	63	7,9	6,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	38	38	3,8	3,8
Масса рагу		150		15,0
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	49,15
Жиры (г):	4,1	Mg (мг):	29,08
Углеводы (г):	12,6	Fe (мг):	0,97
Эн. ценность (ккал)	99,17	C (мг):	15,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	77	58	7,7	5,8
С 1 ноября-31 декабря	83	58	8,3	5,8
С 1 января-28-29 февраля	89	58	8,9	5,8
С 1 марта	96	58	9,6	5,8
Морковь				
До 1 января	36	29	3,6	2,9
С 1 января	39	29	3,9	2,9
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Капуста свежая белокочанная	95	76	9,5	7,6
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Вода		45		4,5
Масса рагу		180		18,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,0	Ca (мг):	58,98
Жиры (г):	4,92	Mg (мг):	34,9
Углеводы (г):	15,12	Fe (мг):	1,16
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	18,56

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10- 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая, плотная.

Цвет: светло - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63**Наименование кулинарного изделия (блюда):** кисломолочный продукт**Номер рецептуры:** 386**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.)	206	200	20,6	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	240
Жиры (г):	5	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	8	Fe (мг):	0,2
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг):	1,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.)	206	200	20,6	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	240
Жиры (г):	5	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	8	Fe (мг):	0,2
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг):	1,4

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): оладьи из печени

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	96	80	9,6	8,0
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		93		9,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареных оладьев		80		8,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	10,0	Ca (мг):	9,15
Жиры (г):	8,46	Mg (мг):	14,11
Углеводы (г):	5,35	Fe (мг):	4,59
Эн. ценность (ккал)	137,54	C (мг):	6,60

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	144	120	14,4	12,0
Хлеб пшеничный	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката		140		14,0
Масло растительное	8	8	0,8	0,8
Масса жареных оладьев		120		12,0
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	14,0	Ca (мг):	13,73
Жиры (г):	12,69	Mg (мг):	21,17
Углеводы (г):	8,03	Fe (мг):	6,59
Эн. ценность (ккал)	202,33	C (мг):	10,62

Технология приготовления

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым хлебом, добавляют масло, соль и разделяют в виде лепешек порционно. Обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены.

Консистенция: плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65**Наименование кулинарного изделия (блюда):** картофель отварной**Номер рецептуры:** 310**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	238	179	23,8	17,9
С 1 ноября-31 декабря	256	179	25,6	17,9
С 1 января-28-29 февраля	275	179	27,5	17,9
С 1 марта	299	179	29,9	17,9
Масса вареного картофеля		173		17,3
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,07	Ca (мг):	26,37
Жиры (г):	3,05	Mg (мг):	29,98
Углеводы (г):	5,72	Fe (мг):	1
Эн. ценность (ккал)	55,2	C (мг):	5,21

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	238	179	23,8	17,9
С 1 ноября-31 декабря	256	179	25,6	17,9
С 1 января-28-29 февраля	275	179	27,5	17,9
С 1 марта	299	179	29,9	17,9
Масса вареного картофеля		173		17,3
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,07	Ca (мг):	26,37
Жиры (г):	3,05	Mg (мг):	29,98
Углеводы (г):	5,72	Fe (мг):	1
Эн. ценность (ккал)	55,2	C (мг):	5,21

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, 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 сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества. Картофель отварной поливают маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	113	102	11,3	10,2
Или мясо на кости	138	102	13,8	10,2
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	133	100	13,3	10,0
С 1 ноября-31 декабря	143	100	14,3	10,0
С 1 января-28-29 февраля	154	100	15,4	10,0
С 1 марта	167	100	16,7	10,0
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Томат-пюре	7	7	0,7	0,7
Масса тушеного мяса		65		6,5
Масса готовых овощей		135		13,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	12,71	Са (мг):	62,74
Жиры (г):	17,06	Mg (мг):	36,6
Углеводы (г):	15,16	Fe (мг):	2,34
Эн. ценность (ккал)	270	С (мг):	8,86

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	88	79	8,8	7,9
Или мясо на кости	107	79	10,7	7,9
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	152	115	15,2	11,5
С 1 ноября-31 декабря	163	115	16,3	11,5
С 1 января-28-29 февраля	176	115	17,6	11,5
С 1 марта	191	115	19,1	11,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Томат-пюре	7	7	0,7	0,7
Масса тушеного мяса		50		5,0
Масса готовых овощей		150		15,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	12,71	Ca (мг):	62,74
Жиры (г):	17,06	Mg (мг):	36,6
Углеводы (г):	15,16	Fe (мг):	2,34
Эн. ценность (ккал)	270	C (мг):	8,86

Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо тушат, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сельдь (порциями)

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А. В.Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство «Дело и Сервис», 2002 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь	162	80	16,2	8,0
Сельдь промышленного производства (филе)	82	80	8,2	8,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	13,6	Ca (мг):	64
Жиры (г):	6,8	Mg (мг):	32
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	0,88
Эн. ценность (ккал)	116	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь	203	100	20,3	10,0
Сельдь промышленного производства (филе)	103	100	10,3	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	17	Ca (мг):	80
Жиры (г):	8,5	Mg (мг):	40
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	1,10

Эн. ценность (ккал)	145	С (мг):	0
------------------------	-----	---------	---

Технология приготовления

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки.

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: сельди - светло-серый.

Вкус: приятный.

Запах: приятный, сельди.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гренка молочная

Номер рецептуры: 176

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный (или батон)	30	30	3,0	3,0
Яйцо	½ шт.	20	2,0	20
Молоко	10	10	1,0	1,0
Масло растительное для смазки	4	4	0,4	0,4
Выход		45		4,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,10	Ca (мг):	32,6
Жиры (г):	6,42	Mg (мг):	22,4
Углеводы (г):	14,98	Fe (мг):	1,80
Эн. ценность (ккал)	134	C (мг):	0,13

Технология приготовления

Яйца перед использованием предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями п 8.14 СанПиНа 2.4.5.2409-08. Хлеб или батон нарезают ломтиками (4-6 мм), пропитывают смесью из яиц и молока. Сверху готовые гренки поливают остатками молочно-яичной смесью и запекают в жарочном шкафу 5-7 минут при температуре 150-180°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочек хлеба (или батона) в омлете.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: хлеба в омлете, вкус солоноватый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): колбаса (порциями) вареная или полукопченая

Номер рецептуры: 16

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Колбаса вареная	19	18	1,9	1,8
Или колбаса полукопченая	19	18	1,9	1,8
Выход		18		1,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	,70	Ca (мг):	4,14
Жиры (г):	2,11	Mg (мг):	3,78
Углеводы (г):	0,05	Fe (мг):	0,63
Эн. ценность (ккал)	29,7	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Колбаса вареная	45	44	4,5	4,4
Или колбаса полукопченая	45	44	4,5	4,4
Выход		44		4,4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	6,60	Ca (мг):	10,12
Жиры (г):	5,15	Mg (мг):	9,24
Углеводы (г):	0,09	Fe (мг):	1,54
Эн. ценность (ккал)	72,6	C (мг):	0

Технология приготовления

Колбасу вареную очищают от оболочки искусственной, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Колбасу охлаждают и нарезают порционно. Колбасу полукопченную удаляют от шпагата и оболочки, нарезают наискось порционно. Нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Температура подачи 12° С.

Требования к качеству

Внешний вид: колбасные изделия уложены порциями.

Консистенция: упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежих колбасных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр твердых сортов	16	15	1,6	1,5
Выход		15		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,7	Ca (мг):	105
Жиры (г):	3,45	Mg (мг):	4,95
Углеводы (г):	0,39	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	45	C (мг):	0,1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр твердых сортов	20	19	2,0	1,9
Выход		19		1,9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,89	Ca (мг):	133
Жиры (г):	4,37	Mg (мг):	6,27
Углеводы (г):	0,48	Fe (мг):	0,16
Эн. ценность (ккал)	57	C (мг):	0,11

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики сыра.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	214	171	21,4	17,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Морковь				
До 1 января	6	5	0,6	0,5
С 1 января	7	5	0,7	0,5
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,03	Ca (мг):	82,53
Жиры (г):	4,62	Mg (мг):	29,86
Углеводы (г):	9,08	Fe (мг):	1,14
Эн. ценность (ккал)	98	C (мг):	25,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	256	205	25,6	20,5
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Морковь				
До 1 января	7,5	6	0,75	0,6
С 1 января	8	6	0,8	0,6
Лук репчатый	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	1	1	0,1	0,1
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,64	Ca (мг):	99,04
Жиры (г):	5,54	Mg (мг):	35,03
Углеводы (г):	10,89	Fe (мг):	1,37
Эн. ценность (ккал)	117,6	C (мг):	30,48

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): маринад овощной

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. Ф. Л. Марчука

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	46	36	4,6	3,6
С 1 января	48	36	4,8	3,6
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Вода	7	7	0,7	0,7
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	8,13	Ca (мг):	81,51
Жиры (г):	10,32	Mg (мг):	32,55
Углеводы (г):	13	Fe (мг):	1,28
Эн. ценность (ккал)	184,99	C (мг):	24,84

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	76	60	7,6	6,0
С 1 января	80	60	8,0	6,0
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Кислота лимонная	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Вода	12	12	1,2	1,2
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,13	Ca (мг):	81,51
Жиры (г):	10,32	Mg (мг):	32,55
Углеводы (г):	13	Fe (мг):	1,28
Эн. ценность (ккал)	184,99	C (мг):	24,84

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту или пюре и пассеруют еще 7-10 минут. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

Блюда отпускают при температуре не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: овощей, входящих в блюдо.

Вкус: солоноватый, овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы отварной

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	66	66	6,6	6,6
С 1 января	70	70	7,0	7,0
Масса отварной очищенной свеклы		58		5,8
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Масло растительное	5	3	0,5	0,3
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	8,13	Ca (мг):	81,51
Жиры (г):	10,32	Mg (мг):	32,55
Углеводы (г):	13	Fe (мг):	1,28
Эн. ценность (ккал)	184,99	C (мг):	24,84

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	110	110	11,0	11,0
С 1 января	117	117	11,7	11,7
Масса отварной очищенной свеклы		96		9,6
Чеснок	0,6	0,5	0,06	0,05
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,13	Ca (мг):	81,51
Жиры (г):	10,32	Mg (мг):	32,55
Углеводы (г):	13	Fe (мг):	1,28
Эн. ценность (ккал)	184,99	C (мг):	24,84

Технология приготовления

Свеклу отваривают, очищают, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом.

Блюда отпускают при температуре не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: малиновый.

Вкус: солоноватый, свеклы, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	65	59	6,5	5,9
Или мясо на кости	80	59	8,0	5,9
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5
Вода или молоко	19	19	1,9	1,9
Сухари	8	8	0,8	0,8
Масса полуфабриката		99		9,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых изделий		80		8,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	12,02	Са (мг):	29,9
Жиры (г):	9,97	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	12,32	Fe (мг):	1,03
Эн. ценность (ккал)	186	С (мг):	0,25

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	81	74	8,1	7,4
Или мясо на кости	100	74	10,0	7,4
Хлеб пшеничный	19	19	1,9	1,9
Вода или молоко	24	24	2,4	2,4
Сухари	10	10	1,0	1,0
Масса полуфабриката		124		12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готовых изделий		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	15,03	Ca (мг):	37,38
Жиры (г):	12,46	Mg (мг):	26,25
Углеводы (г):	15,4	Fe (мг):	1,29
Эн. ценность (ккал)	232,5	C (мг):	0,31

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см – шницели, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): булочка российская

Номер рецептуры: 430

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	23	23	2,3	2,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,7	0,7	0,07	0,07
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Сахар – песок для отделки	1/40 шт.	1	0,1	0,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Молоко	3	3	0,3	0,3
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Яйцо для смазки	1/40 шт.	1	0,1	0,1
Дрожжи	0,7	0,7	0,07	0,07
Итого сырья		41	4,1	4,1
Вода или молоко	8	8	0,8	0,8
Масло растительное для смазки листов	1	1	0,1	0,1
Выход		40		40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,26	Ca (мг):	18,52
Жиры (г):	2,75	Mg (мг):	4,91
Углеводы (г):	21,24	Fe (мг):	0,32
Эн. ценность (ккал)	134	C (мг):	0,14

Технология приготовления

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет отделяться от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формуют булочки различной формы. Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом, посыпают сахаром-песком.

Выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - смазанная яйцом, глянцевая, посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Масло сливочное	1,3	1,3	0,13	0,13
Вода или отвар	19	19	1,9	1,9
Выход		25		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,3	Ca (мг):	6,63
Жиры (г):	2,99	Mg (мг):	0,7
Углеводы (г):	1,59	Fe (мг):	0,04
Эн. ценность (ккал)	32,5	C (мг):	0,03

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Масло сливочное	1,3	1,3	0,13	0,13
Вода или отвар	19	19	1,9	1,9
Выход		25		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,3	Ca (мг):	6,63
Жиры (г):	2,99	Mg (мг):	0,7
Углеводы (г):	1,59	Fe (мг):	0,04
Эн. ценность (ккал)	32,5	C (мг):	0,03

Технология приготовления

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 или отвара и вымешивают.

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сметаны.

Запах: свежей сметаны.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,68	Ca (мг):	12,6
Жиры (г):	0,28	Mg (мг):	3,4
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал)	137	C (мг):	200

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют на 2-4 часа. После этого отар процеживают.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисель из концентрата плодового или ягодного

Номер рецептуры: 516

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Концентрат киселя	24	24	2,4	2,4
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	1
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	29	Fe (мг):	0,1
Эн. ценность (ккал)	122	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Концентрат киселя	24	24	2,4	2,4
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	1
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	29	Fe (мг):	0,1
Эн. ценность (ккал)	122	C (мг):	0

Технология приготовления

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

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель налит в стакан.

Консистенция: средней густоты, без комков заваривающего крахмала.

Цвет: плодов или год, из которых изготовлен концентрат.

Вкус: плодов или год, из которых изготовлен концентрат.

Запах: плодов или год, из которых изготовлен концентрат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной свеклы с сыром

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса на 1 порцию		Масса на 100 порцию	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	114	114	11,4	1,14
С 1 января	121	121	12,1	12,1
Масса отварной очищенной свеклы		89		8,9
Сыр	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,65	Са (мг):	80,09
Жиры (г):	8,69	Mg (мг):	24,75
Углеводы (г):	8,73	Fe (мг):	1,56
Эн. ценность (ккал)	124,55	С (мг):	7,95

Технология приготовления

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке, сыр натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла мелко измельчена, с вкраплениями сыра, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свеклы в сочетании с сыром и с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, издание 4-е, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-11 лет				12 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	120	109	12,0	10,9	120	109	12,0	10,9
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	148	109	14,8	10,9	148	109	14,8	10,9
Масса отварного мяса		70		7,0		70		7,0
Картофель								
С 1.09-31.10	219	165	21,9	16,5	219	165	21,9	16,5
С 1.11-31.12	236	165	23,6	16,5	236	165	23,6	16,5
С 1.01-28-29.02	254	165	25,4	16,5	254	165	25,4	16,5
С 1.03	276	165	27,6	16,5	276	165	27,6	16,5
Масса отварного протертого картофеля		155		15,5		155		15,5
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0	10	10	1,0	1,0
Яйца	1/10 шт.	4	0,4	0,4	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Сухари	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3

Масса полуфабриката		235		23,5		235		23,5
Масса запеченного блюда		200		20,0		200		20,0
Выход		200		20,0		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	17,63	Ca (мг):	24,71
Жиры (г):	16,71	Mg (мг):	22,26
Углеводы (г):	2,22	Fe (мг):	1,08
Эн.ценность (ккал):	230	C (мг):	0,27

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	17,63	Ca (мг):	24,71
Жиры (г):	16,71	Mg (мг):	22,26
Углеводы (г):	2,22	Fe (мг):	1,08
Эн.ценность (ккал):	230	C (мг):	0,27

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Отварную говядину нарезают на порции, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180° С в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями,

сбрызгивают маслом и запекают в течении 25-30 минут при температуре 250-280°С . Готовую запеканку нарезают порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - румяная.

Вкус: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

Запах: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 124

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, издание 4-е, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	6-10 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	59	59	5,9	5,9	74	74	7,4	7,4
Масса отварных макаронных изделий		169		16,9		211		21,1
Сыр	5	4	0,5	0,4	6	5	0,6	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		174		17,4		218		21,8
Масса запеченных макарон		156		15,6		195		19,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Выход		160		16,0		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (6-11 лет)

Белки (г):	7,18	Ca (мг):	50,73
Жиры (г):	5,62	Mg (мг):	10,92
Углеводы (г):	30,44	Fe (мг):	0,85
Эн. ценность (ккал)	201,37	C (мг):	0,02

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	8,98	Ca (мг):	63,41
Жиры (г):	7,03	Mg (мг):	13,65
Углеводы (г):	38,05	Fe (мг):	1,03
Эн.ценность (ккал):	251,71	C (мг):	0,03

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в небольшом 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. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают порционно и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий, сверху политы маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра.