

**Сборник
технологических карт
для ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
в возрасте с 1 до 3 лет и с 3-7 лет
к меню №10-ДС/3590-20/132 и №10-ДС/3590-20/133
от 02.11.2022г.**

Разработчик: АУ ТО «Центр технологического контроля»

г. Тюмень, 2023

Бутерброды

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Рецептура № 1

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	1 порцию		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10
Батон или хлеб пшеничный	15	15	20	20
Выход готового изделия		15/5		20/10

Технология приготовления

Батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики батона (или равномерно намазать на батон). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,6	3,8	7,4	70	15/5
1,8	7,1	9,9	111	20/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с джемом или вареньем

Рецептура № 2

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Джем или варенье промышленного производства	20,2	20	10,2	10
Батон или хлеб пшеничный	20	20	15	15
Выход готового изделия		20/20		15/10

Технология приготовления

Батон или хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик батона или хлеба пшеничного равномерно намазывают джем или варенье. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему джему или варенью, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	0,5	19,6	88	20/20
1,1	0,4	14,6	66	15/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с сыром

Рецептура 3

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	10,5	10
Батон или хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход готового изделия		20/15		20/10

Технология приготовления

Батон или хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик батона или хлеба пшеничного укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,3	3,7	7,2	83,3	20/15
4,2	2,6	7,2	69	20/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бутерброд с маслом с сыром

Рецептура № 1; 3

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	11	10	6	5
Масло сливочное	5	5	5	5
Батон или хлеб пшеничный	15	15	15	15
Выход готового изделия		20/5/10		15/5/5

Технология приготовления

Батон или хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик батона или хлеба намазывают сливочное масло и укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	5,9	7,9	103	20/5/10
3,8	5,1	7,4	91	15/5/5

Салаты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Винегрет овощной

Рецептура № 71

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	24	18	13	10
Масса отварного картофеля		15		8
Свекла	24	19	15	12
Масса отварной свеклы		15		10
Морковь	20	16	15	12
Масса отварной моркови		14		10
Огурцы солёные	18	10	11	6
Горошек консервированный	12	8	6	4
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, откидывают на дуршлаг, отвар полностью сливают и горошек охлаждают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют горошек зелёный консервированный и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками; винегрет полит маслом растительным

Цвет: Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета

Вкус: Соответствующих овощей, умеренно солёный

Запах: Отварных и консервированных овощей

Консистенция: Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	3,0	4,2	46	40
1,0	4,1	7,6	71	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда:

Икра морковная

Рецептура № 119

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	75	60	50	40
Масса отварной моркови		57		38
Лук репчатый	14,3	12	9,5	8
Томатное пюре	5	5	3	3
Лимонная кислота	0,3	0,3	0,2	0,2
Сахар	0,8	0,8	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Подготовленную морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 минут. Измельчённую морковь соединяют с припущенным луком, добавляют лимонную кислоту, соль, сахар и при постоянном помешивании хорошо прогревают. Готовую икру охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная овощная масса**Цвет:** Оранжевый**Вкус:** Слегка солёный с нежным ароматом овощей**Запах:** Приятный**Консистенция:** Мягкая, мажущая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	3,9	5,3	61	60
0,8	2,9	3,5	43	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кукуруза консервированная

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	117	70	100	60
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и кукурузу охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Кукуруза сохранили форму**Цвет:** Желтый**Вкус:** Консервированной кукурузы**Запах:** Консервированной кукурузы**Консистенция:** Мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия),г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	0,2	4,4	24	70
0,9	0,2	4,1	22	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат зеленый с огурцами и помидорами

Рецептура № 35

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	23,6	20	15,3	13
или Помидоры свежие парниковые	20,4	20	13,3	13
Огурцы свежие грунтовые	36,8	35	25,2	24
или Огурцы свежие парниковые	35,7	35	24,5	24
Лук репчатый*	6	5	3,6	3
или Лук зеленый	6,3	5	3,8	3
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Огурцы и помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. У помидоров вырезают плодоножку. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Подготовленные свежие помидоры нарезают дольками. При подаче овощи поливают маслом растительным и посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная, на поверхности мелкошинкованная зелень

Цвет: Помидор - красный, огурца - салатный

Вкус: Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

Запах: Свежих овощей с ароматом масла растительного и свежей зелени

Консистенция: Свежих овощей - упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	4,0	2,0	46	60
0,4	3,0	1,3	34	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из белокочанной капусты с морковью

Рецептура № 4

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая*	98	78	69	55
Масса капусты, стертой с солью		49		35
Лимон для сока	6	2,5	5	2
Сахар	0,6	0,6	0,4	0,4
Морковь	7,5	6	6,3	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

**в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Морковь шинкуют. Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар, лимонный сок, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны тонкой соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Цвет: Соответствует входящему составу продуктов

Вкус: Свежих овощей, кисло-сладкий

Запах: Свежих овощей

Консистенция: Овощей - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	4,1	7,6	72	60
0,6	3,0	3,8	45	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами**

Рецептура № 54-63-2020

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 2021г, г. Новосибирск****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59	48	40	32
Масса капусты стертой с солью		30		20
Помидоры свежие парниковые	12,2	12	8,2	8
или Помидоры свежие грунтовые	14,2	12	9,4	8
Огурцы свежие парниковые	12,2	12	8,2	8
или Огурцы свежие грунтовые	12,6	12	8,4	8
Яйцо куриное	5	5	4	4
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

** в свежем виде капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей*

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Помидоры и огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У овощей вырезают плодоножку. Обработанные яйца варят 10 минут после закипания воды, охлаждают, чистят и мелко рубят. Нарезают помидоры - дольками, огурцы - ломтиками. Подготовленные овощи соединяют с яйцами, добавляют масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, салат выложен на тарелку горкой

Цвет: Белый с зеленоватым оттенком, огурцов и помидор естественный в свежем виде

Вкус: Свежих овощей с яйцом, в меру соленый

Запах: Свежей белокочанной капусты, с ароматом огурцов и помидор

Консистенция: Овощей слегка хрустящая, салата в целом сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	4,6	2,2	55	60
0,9	3,3	1,5	39	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из капусты белокочанной

Рецептура № 1

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная (стертая с солью)	93	74	63	51
Масса капусты стертой с солью		47		32
Морковь*	7,5	6	5	4
Лук зеленый	8	6	5	4
или Лук репчатый (бланшированный)	7	6	4,8	4
Сахар	0,7	0,7	0,4	0,4
Лимон (для сока)	7	3	5	2
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

* лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый

* капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Обработанный лук репчатый (бланшированный) или зеленый мелко шинкуют. Морковь моют, очищают от кожицы, нарезают соломкой или натирают на терке. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, сок лимона, масло растительное и перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Капуста, морковь и лук сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Белый с оранжевым оттенком

Вкус: Кисло-сладкий, в меру солёный, без горечи

Запах: Свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, с луком и растительным маслом

Консистенция: Овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	4,0	5,0	60	60
0,6	3,0	2,8	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат картофельный с кукурузой и морковью ("Мозайка")

Рецептура № 73

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	23	17	16	12
Масса отварного картофеля		15		10
Кукуруза консервированная	17	10	12	7
Огурцы свежие грунтовые	21	20	14,7	14
или Огурцы свежие парниковые	20,4	20	14,3	14
или Огурцы соленые без уксуса	36,4	20	25,5	14
Морковь	18	14	13	10
Масса отварной моркови		12		8
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Обработанные морковь и картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, откидывают на дуршлаг, отвар полностью сливают и кукурузу охлаждают. Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Огурцы соленые освобождают от рассола. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают кубиками. Овощи соединяют с кукурузой и заправляют маслом растительным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи нарезаны кубиком, перемешаны с кукурузой, уложены горкой. Поверхность овощей блестящая

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Отварных овощей, свежих огурцов и кукурузы с привкусом масла растительного

Запах: Отварных овощей, свежих огурцов и кукурузы

Консистенция: Вареных овощей – мягкая, не переваренная; огурцов, кукурузы - упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,3	4,0	7,5	71	60
0,8	3,0	5,0	50	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови и яблок

Рецептура № 9

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь*	56	45	40	32
Яблоки свежие	21,5	15	14,3	10
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

*** в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде**

Технология приготовления

Отварную очищенную или сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и при подаче поливают растительным маслом. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного

Цвет: Соответствует ингредиентам входящим в состав салата

Вкус: Кисло - сладкий, в сочетании с маслом растительным

Запах: Моркови с ароматом свежих яблок

Консистенция: Моркови - хрустящая (свежая) или мягкая (отварная), сочная; яблок - хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,1	7,5	70	60
0,6	3,1	6,5	56	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из моркови с сыром

Рецептура № 89

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1997г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	65	52	46	37
Масса отварной моркови		50		35
Сыр	7	6	5	4
Чеснок	0,4	0,3	0,3	0,2
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Подготовленную морковь отваривают, затем очищают, нарезают соломкой. Сыр натирают на крупной терке. Продукты соединяют, добавляют чеснок, растертый с солью и заправляют маслом растительным, перемешивают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки моркови сохранена, заправлен маслом растительным

Цвет: Оранжевый

Вкус: Варёной моркови с сыром в сочетании с маслом растительным с приятным привкусом чеснока

Запах: Варёной моркови с сыром и свежерастертого чеснока

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	3,6	3,3	50	40
1,7	4,7	7,4	78,6	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из огурцов с маслом

Рецептура № 14/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья , г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие грунтовые	60	57	41	39
или Огурцы свежие парниковые	58	57	40	39
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают огурцы - ломтиками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная, полита маслом**Цвет:** Салатный**Вкус:** Свежих огурцов с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих огурцов**Консистенция:** Упругая, сочная, хрустящая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,6	4,1	1,9	47	60
0,4	3,0	1,3	34	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свежих помидоров

Рецептура № 22

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие парниковые	58	57	39	38
или Помидоры свежие грунтовые	67	57	45	38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Нарезают помидоры - дольками, поливают маслом растительным непосредственно при подаче. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка помидоров аккуратная, полита маслом**Цвет:** Красный**Вкус:** Свежих помидоров, с привкусом растительного масла**Запах:** Свежих помидоров**Консистенция:** Упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,9	4,1	3,9	56	60
0,7	3,0	2,7	41	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат из свеклы с чесноком

Рецептура № 59

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	75	60	51	41
Масса отварной свеклы		57		38
Чеснок	0,5	0,4	0,3	0,2
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена, салат заправлен растительным маслом

Цвет: Свеклы - темно-красный

Вкус: Отварной свеклы, сладкий с приятным привкусом чеснока

Запах: Вареной свеклы и свежерастертого чеснока

Консистенция: Свеклы - мягкая, салата нежная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	4,0	4,3	56	60
0,6	3,0	3,4	43	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат картофельный с огурцами и зеленым горошком

Рецептура № 75

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	43	32	29	22
Масса отварного картофеля		30		20
Горошек зеленый консервированный	18	12	12	8
Огурцы свежие грунтовые	15,8	15	10,5	10
или Огурцы свежие парниковые	15,3	15	10,2	10
или Огурцы соленые	27,3	15	18,2	10
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Картофель моют, очищают, нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество воды (1/3 объема занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин). Отвар сливают. Зеленый горошек консервированный в собственном отваре доводят до кипения, отвар полностью сливают, охлаждают картофель и горошек до температуры 14°C. Картофель можно отварить очищенными целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кубиками или ломтиками. Овощи соединяют, заправляют солью, растительным маслом и подают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой. Нарезка овощей сохранена, на поверхности блестки масла растительного и зелень

Цвет: Цвет овощей соответствует естественному виду

Вкус: Отварного картофеля в сочетании с горошком, огурцом в смеси с маслом растительным

Запах: Отварного картофеля, горошка с ароматом консервированных или свежих овощей

Консистенция: Картофеля и горошка - мягкая; огурца - упругая, хрустящая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,1	4,1	5,3	63	60
0,7	2,4	3,6	45	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат "Любительский"

Рецептура № 4

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, 2006г., Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	25	20	19	15
Масса отварной моркови		17		12
Огурцы консервированные	45,5	25	31	17
или Огурцы свежие грунтовые	26,3	25	18	17
или Огурцы свежие парниковые	25,5	25	17,3	17
Кукуруза консервированная	25	15	17	10
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Отварную, очищенную морковь, огурцы консервированные или свежие нарезают кубиком. Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, кукурузу охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют маслом и перемешивают. При отпуске салат выкладывают горкой. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки соответствует технологии приготовления. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным

Цвет: Типичный для соответствующих видов овощей

Вкус: Овощей, с привкусом растительного масла, умеренно соленый

Запах: Овощей

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов - хрустящая, сочная; салата нежная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,2	4,1	7,8	77	60
1,5	3,0	6,8	60	40

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Салат "Степной" из разных овощей

Рецептура № 25

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	31	23	20	15
Масса отварного картофеля		20		12
Морковь	21	17	19	15
Масса отварной моркови		15		13
Огурцы солёные	22	12	13	7
Горошек консервированный	15	10	8	5
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Картофель отваривают, очищают и нарезают соломкой. Подготовленную отварную морковь и солёные огурцы нарезают соломкой. Горошек консервированный доводят до кипения в собственном соку, откидывают на дуршлаг, отвар полностью сливают и горошек охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Очищенный картофель, морковь, огурцы солёные нарезаны соломкой. Салат заправлен растительным маслом

Цвет: Пестрый

Вкус: Вареных овощей в сочетании с консервированным горошком и маслом растительным

Запах: Приятный, отварных и консервированных овощей

Консистенция: Отварных овощей - мягкая; огурцов - хрустящая, упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	3,0	3,0	42	40
1,0	3,0	4,5	49	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Свекла отварная с маслом растительным

Рецептура № 56

колонка

По технологической инструкции

по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	74	59	51	41
Масса отварной свеклы		56		38
Масло растительное	4	4	3	3
Выход готового блюда		60		40

Технология приготовления

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой или натирают на терке. Заправляют растительным маслом, непосредственно перед подачей. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена**Цвет:** Бордовый**Вкус:** Отварной свеклы в сочетании с маслом растительным**Запах:** Отварной свеклы**Консистенция:** Мягкая, нежная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	4,0	4,3	57	60
0,6	3,2	2,5	41	40

Супы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Рецептура № 137, 112

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	96	72	80	60
Морковь	8,8	7	7,5	6
Лук репчатый	8	7	7	6
Масло сливочное	4	4	3	3
Томатное пюре	2	2	1,8	1,8
Вода питьевая	130	130	108	108
Масса готовых фрикаделек		15		15
Говядина 1 категории	14	10	14	10
или Говядина полуфабрикат	12	10	12	10
Свинина мясная	8	7	8	7
или Фарш промышленного производства	17	17	17	17
Лук репчатый	1,8	1,5	1,8	1,5
Яйцо	1,2	1,2	1,2	1,2
Вода питьевая	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса полуфабриката		19		19
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		180/15		150/15

Технология приготовления

Картофель свежий очищенный нарезают кубиками, брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый нарезают ломтиками или брусочками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящую воду кладут подготовленный, картофель, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, сушеную зелень и доводят до готовности. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики варят отдельно до готовности в течение 10-15 мин и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира, фрикадельки и зелень

Цвет: Бульона прозрачный; фрикаделек - светло - серый

Вкус: Характерный для мясных фрикаделек и овощей

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей и картофеля

Консистенция: Картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	3,6	15,1	109	180/15
3,7	3,3	11,8	92	150/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп картофельный с рыбой

Рецептура № 150

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша (кета) потрошенная с головой	90	60	90	60
Горбуша (кета) потрошенная без головы	103	60	103	60
или Горбуша (кета) неразделанная	109	60	109	60
или Минтай потрошенный обезглавленный	84	62	84	62
или Треска потрошенная обезглавленная	81	61	81	61
Масса отварной рыбы		50		50
Картофель	106	80	90	68
Морковь	10	8	7,5	6
Лук репчатый	10	8	7	6
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	126	126	105	105
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/50		150/50	

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе рыбы с кожей без костей (минтай, треска) или филе рыбы без кожи и костей (горбуша)** и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Подготовленные овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь и лук репчатый - соломкой или мелким кубиком. Подготовленные морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. В кипящий бульон кладут подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль, сушеную зелень и варят при слабом кипении до готовности 7-10 минут. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, лук сохранили форму нарезки. В плотной части супа порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира, зелень

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Рыбного бульона, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,4	6,4	15,1	144	180/50
5,0	5,0	12,6	115	150/50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп молочный с крупой

Рецептура № 164

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	140	140	105	105
Вода питьевая	60	60	45	45
Хлопья овсяные "Геркулес" или манная, или кукурузная	12	12	9	9
или Ячневая, или гречневая, или перловая, или пшено	16	16	12	12
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Сахар	2	2	1,5	1,5
Соль	0,8	0,8	0,6	0,6
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Хлопья овсяные "Геркулес", рисовую, гречневую, перловую, ячневую, пшенную крупы варят в слегка подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем излишнюю воду сливают, добавляют горячую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную крупу варят в воде до готовности, затем излишнюю воду сливают, добавляют горячую 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 мин до готовности. В суп молочный с крупой за 2-3 минуты до окончания варки кладут масло сливочное. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Крупа сваренная с кипяченым молоком, на поверхности блестки масла сливочного

Цвет: Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый

Вкус: Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла

Запах: Молочный с ароматом сливочного масла

Консистенция: В меру вязкая, крупа мягкая, набухшая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	3,3	12,5	89	150
3,1	4,4	19,0	128	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп молочный с макаронными изделиями

Рецептура № 165

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	140	140	105	105
Вода питьевая	60	60	45	45
Макаронные изделия	16	16	12	12
Соль	0,5	0,5	0,4	0,4
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Сахар	2	2	1,5	1,5
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в подсоленной воде до полуготовности (макароны - 10-15 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и, периодически помешивая, варят до готовности (макароны - 10-15 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин) при слабом кипении. За 5 минут до окончания варки кладут соль, сахар и растопленное масло сливочное. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму, на поверхности блестки масла сливочного

Цвет: Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый

Вкус: Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла

Запах: Молочно - мучнистый

Консистенция: В меру вязкая, макаронные изделия мягкие, но упругие

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,7	5,9	20,3	157	200
4,1	4,3	14,0	111	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной

Рецептура № 110

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	22	16	22	16
или Говядины полуфабрикат	19	16	19	16
Масса отварного мяса		10		10
Свекла	38	30	30	24
Капуста белокочанная свежая	19	15	15	12
Картофель	20	15	16	12
Морковь	12,5	10	10	8
Лук репчатый	8	7	7	6
Масло сливочное	4	4	3	3
Томатное пюре	4	4	4	4
Бульон	180	180	150	150
Сахар	0,3	0,3	0,3	0,3
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/10/5			150/10/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу вареную, припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сушеную зелень и доводят борщ до готовности. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают борщ с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща - овощи сохранившие форму нарезки; на поверхности блески жира, кусочки мяса, сметана

Цвет: Малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: Мясного бульона и овощей входящий в состав борща, кисло-сладкий

Запах: Мясных экстрактивных веществ и отварных овощей

Консистенция: Свеклы, овощей, мяса - мягкая; капусты - слегка упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	4,6	10,4	97	150/10/5
3,9	4,9	12,8	111	180/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	45	39	29	26
или Грудка куриная промышленного производства	25	24	19	18
или Филе куриное промышленного производства	25	24	15	14
Масса отварной мякоти без кожи		15		10
Капуста свежая белокочанная	19	15	15	12
Картофель	73	55	61	46
Морковь	7,5	6	6,3	5
Лук репчатый	8	7	7	6
Огурцы солёные	18	10	15	8
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	130	130	108	108
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		180/15/5		150/10/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную птицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленные режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленные огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и сушеную зелень. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварной мякотью птицы. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блески жира, кусочки мякоти птицы, сметана и зелень

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Куриного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Куриного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	3,8	8,7	88	180/15/5
3,0	2,8	7,1	66	150/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рассольник "Домашний" с мясом со сметаной

Рецептура № 131

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	22	16	22	16
или Говядина полуфабрикат	19	16	19	16
Масса отварного мяса		10		10
Капуста свежая белокочанная	19	15	15	12
Картофель	73	55	61	46
Морковь	7,5	6	6,3	5
Лук репчатый	8	7	7	6
Огурцы солёные	18	10	15	8
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	130	130	108	108
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		180/10/5		150/10/5

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь и лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Огурцы соленные режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленные капусту свежую шинкуют, картофель очищенный нарезают брусочками. В кипящий бульон кладут капусту шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи и припущенные соленные огурцы. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и сушеную зелень. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезаны соломкой, картофель - дольками или брусочками. На поверхности блестки жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Мясного бульона, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Мясного бульона, огуречного рассола; приятный овощной

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	3,8	8,7	88	180/10/5
4,2	2,8	7,1	70	150/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной

Рецептура № 129

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	22	16	22	16
или Говядины полуфабрикат	19	16	19	16
Масса отварного мяса		10		10
Картофель	73	55	60	45
Крупа перловая	4	4	3	3
Морковь	8,8	7	7,5	6
Лук репчатый	5	4	3,6	3
Огурцы консервированные	18	10	16	9
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	137	137	114	114
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/10/5		150/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Обработанные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в масле с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, закладывают в кипящую воду и варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. Консервированные огурцы нарезают соломкой. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль и сушеную зелень. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают рассольник с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира, кусочки мяса, зелень и сметана

Цвет: Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый

Вкус: Мясного бульона, овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью

Запах: Мясного бульона, овощей

Консистенция: Овощей и мяса - мягкая; огурцов - слегка хрустящая; крупа - хорошо разварившаяся; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,1	4,3	8,6	90	150/10/5
4,7	4,9	11,2	108	180/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Свекольник с мясом, со сметаной

Рецептура № 34

колонка

По сборнику

технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	22	16	22	16
или Говядина полуфабрикат	19	16	19	16
Масса отварного мяса		10		10
Свекла	56	45	50	40
Картофель	43	32	33	25
Морковь	8,8	7	7,5	6
Лук репчатый	10	8	8	7
Томатное пюре	2	2	2	2
Масло сливочное	4	4	3	3
Сахар	0,4	0,4	0,3	0,3
Бульон	144	144	120	120
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/10/5		150/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин., затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый с томатным пюре и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и сушеную зелень. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части свекольника - свекла нарезанная соломкой; картофель - брусочками; морковь и лук - соломкой. На поверхности блески жира, кусочки мяса, сметана и зелень

Цвет: Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

Вкус: Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

Запах: Мясного бульона в сочетании с овощами

Консистенция: Свеклы - слегка хрустящая; мяса, картофеля и овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,8	4,0	11,5	97	150/10/5
4,1	4,2	12,5	104	180/10/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп гороховый с гренками

Рецептура № 139; 170

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горох	15	15	12	12
Картофель	53	40	45	34
Лук репчатый	10	8	7	6
Морковь	12,5	10	9	7
Масло сливочное	4	4	3	3
Вода питьевая	130	130	108	108
Гренки из пшеничного хлеба		20		15
Хлеб пшеничный	38	32	29	24
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда		180/20		150/15

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль и зелень сушеную. Суп отпускают с гренками. Гренки подают отдельно. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. **Для гренков** хлеб нарезают кубиком (10*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блески жира и зелень. Гренки поданы отдельно

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Насыщенный, отварного гороха в сочетании с овощами, умеренно солёный

Запах: С ароматом гороха, овощей и зелени

Консистенция: Гороха, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,4	3,1	22,9	137	180/20
2,9	2,2	16,5	97	150/15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной

Рецептура №

142

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	22	16	22	16
или Говядины полуфабрикат	19	16	19	16
Масса отварного мяса		10		10
Капуста белокочанная	45	36	38	30
Картофель	29	22	24	18
Морковь	12,5	10	10	8
Лук репчатый	8	7	7	6
Томатное пюре	2	2	1,5	1,5
Масло растительное	4	4	3	3
Вода питьевая	144	144	120	120
Сметана	5	5	5	5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/10/5		150/10/5	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленную капусту белокочанную шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Подготовленные морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 10-12 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные с томатным пюре морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют сушеную зелень, соль. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают щи с отварным мясом. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блески жира, кусочки мяса, зелень

Цвет: Бульона - светло-желтый; жира - оранжевый

Вкус: Мясного бульона с овощами, умеренно солёный

Запах: Мясных экстрактивных веществ в сочетании с овощами

Консистенция: Капусты - слегка упругая; мяса, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суп-лапша домашняя с курицей

Рецептура № 148; 549

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	29	26	29	26
или Грудка куриная промышленного производства	19	18	19	18
или Филе куриное промышленного производства	15	14	15	14
Масса отварной мякоти без кожи		10		10
Мука пшеничная	13	13	11	11
Мука на подпыл	0,9	0,9	0,7	0,7
Яйца	3,6	3,6	3	3
Вода питьевая	2,5	2,5	2,1	2,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3
Масса лапши домашней		15		12
или Лапша промышленного производства	15	15	12	12
Морковь	10	8	7,5	6
Лук репчатый	8	7	7	6
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	172	172	144	144
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/10		150/10	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур (или грудку куриную, или филе куриное) доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, сушеную зелень варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварной мякотью птицы. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блески жира, кусочки птицы и зелень

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Куриного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Куриного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	3,7	12,9	99	150/10
4,1	4,2	15,2	115	180/10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Уха рыбацкая

Рецептура № 30/2

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша или кета потрошённая с головой	86	60	86	60
или Горбуша или кета неразделанная	103	60	103	60
или Минтай потрошенный обезглавленный	84	62	84	62
или Лосось неразделанный	108	63	108	63
Картофель	113	85	96	72
Лук репчатый	14	12	12	10
Масло сливочное	4	4	3	3
Бульон	126	126	105	105
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход готового блюда	180/50		150/50	

Технология приготовления

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости, пищевые отходы промывают (у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. В кипящий бульон закладывают очищенные картофель нарезанный кубиками, лук нарезанный мелким кубиком и варят до готовности. За 15 мин до окончания варки кладут подготовленные куски рыбы сырой разделанной на **филе с кожей без костей**, заправляют солью и доводят до готовности. За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут масло сливочное и сушеную зелень. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, лук сохранили форму нарезки. В плотной части ухи порционные кусочки рыбы. На поверхности блёстки жира, зелень

Цвет: Бульона - светло-серый, прозрачный

Вкус: Рыбный в сочетании с овощами, в меру солёный

Запах: Вареной рыбы и овощей

Консистенция: Рыбы, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	5,4	12,6	122	150/50
6,2	6,1	15,1	140	180/50

**Блюда
из круп**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша молочная ассорти (пшенично- ячневая)

Рецептура № 18/4

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	11	11
Крупа ячневая	15	15	11	11
Молоко питьевое	102	102	77	77
Вода питьевая	70	70	53	53
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности (10-15 минут), закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Пестрый

Вкус: В меру сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом сливочным

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,5	6,5	21,1	169	200
4,3	4,3	18,6	130	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	25	25	18	18
Молоко питьевое	110	110	83	83
Вода питьевая	72	72	55	55
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящую смесь воды и молока всыпают подготовленные овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении 10-15 минут до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый с сероватым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Геркулесовой каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,9	6,4	28,8	196	200
4,5	5,9	20,8	154	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша гречневая жидкая

Рецептура № 54-20к-2020

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	40	40	20	20
Молоко питьевое	105	105	100	100
Вода питьевая	70	70	50	50
Сахар	3	3	2	2
Соль йодированная	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Крупу перебирают и промывают. Затем крупу всыпают в кипящую смесь воды и молока, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении 30 мин до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Характерный гречневой каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелостей

Запах: Гречневой каши, без постороннего

Консистенция: Крупы - мягкая, каши - жидкая, на тарелке слегка расплывается

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,2	6,1	26,5	186	200
4,1	4,4	16,6	123	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша манная жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	20	20	15	15
Молоко питьевое	190	190	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 мин до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса**Цвет:** Белый или светло-кремовый**Вкус:** В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Каши манной в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,1	6,7	21,2	169	200
4,1	4,5	18,9	133	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша пшеничная жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	25	25	18	18
Молоко питьевое	187	187	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,7	0,7
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся**Цвет:** Светло - кремовый**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,7	7,9	25,2	199	200
4,7	6,8	17,5	150	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша пшённая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшённая	25	25		
Молоко питьевое	110	110		
Вода питьевая	75	75		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую смесь молока и воды, добавляют сахар, соль и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся**Цвет:** Желтоватый**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,2	7,2	20,2	162	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша пшённая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1 до 3 лет			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшённая	18	18		
Молоко питьевое	140	140		
Сахар	2	2		
Соль	0,6	0,6		
Масло сливочное	3	3		
Выход готового блюда		150		

Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают. Подготовленную крупу засыпают в кипящее молоко, добавляют сахар, соль и варят кашу до готовности 15-20 мин. Готовую кашу заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Зёрна полностью разварившиеся**Цвет:** Желтоватый**Вкус:** В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла**Запах:** Пшенной каши в сочетании с молоком и маслом**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	5,1	16,7	131	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша рисовая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	30	30	23	23
Молоко питьевое	115	115	85	85
Вода питьевая	75	75	57	57
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,9	0,9
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящую смесь молока и воды всыпают перебранный и промытый рис, соль, сахар и варят в течение 20-30 минут, помешивая при слабом кипении, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Белый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,2	21,8	163	200
3,7	4,1	15,7	115	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша ячневая жидкая

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	25	25	18	18
Молоко питьевое	187	187	140	140
Сахар	3	3	2	2
Соль	1	1	0,7	0,7
Масло сливочное	5	5	3	3
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую ячневую крупу, сахар, соль и варят помешивая при слабом кипении в течение 20-25 минут, до размягчения. Готовую кашу заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый с сероватым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Ячневой каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,5	7,7	25,3	196	200
4,2	5,5	20,9	150	150

Блюда
из яиц и творога

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Вареники ленивые с молоком сгущенным

Рецептура № 325

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	98	97	81	80
Мука пшеничная	14	14	12	12
Сахар	3,5	3,5	3	3
Яйца	8	8	7	7
Соль	0,5	0,5	0,4	0,4
Масса готовых вареников		120		100
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

В протёртый творог вводят просеянную муку, соль, сахар, яйца и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полосы шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромбики. Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой. Подают вареники с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Вареники сохранили форму, поданы с молоком сгущенным**Цвет:** Белый**Вкус:** Слегка сладкий, без лишней кислотности, умеренно солёной**Запах:** Творога с ароматом сгущенного молока**Консистенция:** Сочная, мягкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,9	10,8	25,0	237	150
8,4	9,0	13,7	169	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 10/5

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, г на			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	81	80	70	67
Крупа манная	4	4	3	3
Яйца	16	16	13	13
Сахар	8	8	7	7
Крошка		20		17
Мука пшеничная	8	8	7	7
Масло сливочное	8	8	7	7
Сахар	4	4	3	3
Масло растительное для смазки листа	4	4	3	3
Масса готовой запеканки		120		100
Молоко сгущенное с сахаром	30,2	30	30,2	30
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

Вкус: Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

Запах: Запеченного творога, с сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,9	6,7	21,1	184,7	150
6,6	4,5	14,5	125,0	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Омлет натуральный

Рецептура № 340

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	84	84	80	80
Молоко питьевое	32	32	30	30
Масса омлетной массы		116		110
Масло растительное	1	1	1	1
Выход готового блюда		110		105

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый

Вкус: Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,7	10,6	1,5	144	110
10,2	9,9	1,4	136	105

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Омлет натуральный с подгарнировкой**

Рецептура № 340, 101

колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г****Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	76	76	60	60
Молоко питьевое	29	29	23	23
Масса омлетной смеси		105		83
Масло растительное для смазки листа	1	1	1	1
Масса готового омлета		100		80
Кукуруза консервированная	134	80	117	70
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски, сбоку укладывают подгарнировку. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Подгарнировка: Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Консервированные овощи сохранили форму

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый, кукурузы - желтый

Вкус: Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Упругая, пышная, пористая; консервированных овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,6	8,4	8,4	151	180
8,9	6,7	7,8	127	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Суфле творожное со сладкой глазурью

Рецептура № 19/3

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	122	120	106	104
Сметана	17	17	15	15
Яйца	13	13	11	11
Сахар	4	4	3	3
Мука пшеничная	10	10	9	9
Джем	20,2	20	15,2	15
Масло сливочное для смазки листа	2,5	2,5	2	2
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем не более 3-4 см, поверхность равномерно смазывают джемом и запекают в жарочном шкафу в течении 30-35 мин при температуре 220°C до готовности. При отпуске суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с блестящей поверхностью

Цвет: Корочки - в зависимости от вида джема, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная

Запах: Запечённого творога с ароматом запеченного джема

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,9	9,6	24,4	236	150
10,0	6,4	19,7	176	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яйцо вареное

Рецептура № 300

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия		1 шт.		

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,6	0,3	63

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яичная кашка натуральная

Рецептура № 279

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	85	85	81	81
Молоко питьевое	42	42	40	40
Масло сливочное	4	4	4	4
Выход готовой кашки		110		105

Технология приготовления

К яйцам добавляют молоко, соль, масло сливочное и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите не более 15 мин. Подают кашку в небольших мисочках или глубоких блюдцах в натуральном виде. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Желтая яичная кашка выложена в мисочку или глубокое блюдце

Цвет: Светло - жёлтый

Вкус: Свежих яиц, умеренно солёный, нежный, приятный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,0	11,2	1,7	151	110
10,3	10,1	1,5	138	105

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №Наименование блюда **Яичная кашка натуральная с подгарнировкой**

Рецептура № 279, 101

колонка

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	77	77	60	60
Молоко питьевое	38	38	32	32
Масло сливочное	4	4	3	3
Масса готовой каши		100		80
Кукуруза консервированная	134	80	117	70
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

К яйцам добавляют молоко, соль, масло сливочное и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите не более 15 мин. Подают кашку в небольших мисочках или глубоких блюдцах в натуральном виде, сбоку укладывают подгарнировку. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Температура подачи 65°C.

Подгарнировка: Кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Желтая яичная кашка выложена в мисочку или глубокое блюдо. Консервированные овощи сохранили форму

Цвет: Светло - жёлтый, кукурузы - желтый

Вкус: Свежих яиц, умеренно солёный, нежный, приятный

Запах: Запеченных яиц

Консистенция: Пышная, пористая, консервированных овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,8	8,5	8,5	154	180
9,1	6,8	7,9	129	150

Вторые блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки рубленые из птицы запеченные

Рецептура № 498

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное промышленного производства	50	47	42	40
или Филе индейки	50	47	42	40
или Грудка куриная промышленного производства	69	47	59	40
Хлеб пшеничный	15	15	13	13
Молоко питьевое	10	10	7	7
Лук репчатый	12	10	10	8
Яйцо	6	6	7	7
Мука пшеничная	7	7	5	5
Масса полуфабриката		93		78
Масло растительное для смазки листа		1,5		1,5
Выход готового блюда		70		60

Технология приготовления

Подготовленную грудку куриную разделяют на мякоть без кожи. Мякоть грудки, или филе куриное или индейки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют лук репчатый и пропускают через мясорубку. В массу кладут яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Биточки панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин**Цвет:** Корочки - золотистый; в разрезе - светло-серый**Вкус:** Запеченного мяса птицы, умеренно солёный**Запах:** Запеченного мяса птицы**Консистенция:** Мягкая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,7	8,9	10,3	156	70
6,8	7,6	7,5	126	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Жаркое по-домашнему

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	87	64	67	49
или Мясо говядина полуфабрикат	76	64	58	49
Масса отварного мяса		40		30
Картофель	206	155	180	135
Морковь	28	22	19	15
Лук репчатый	12	10	6	5
Масло растительное	6	6	4	4
Масса готовых овощей		160		120
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Подготовленное мясо отваривают, затем нарезают по 2-3 кусочка на порцию. Лук репчатый и морковь нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Припущенные овощи соединяют с мясом. Картофель нарезанный дольками или кубиками, укладывают сверху мяса, добавляют соль и бульон или воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель, морковь и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная; картофеля и овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,3	12,9	22,7	252	200
8,5	9,6	19,0	196	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлета домашняя из говядины и свинины, запеченная

Рецептура № 452

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	35	26	26	19
или Говядина полуфабрикат	31	26	22	19
Свинина мясная	30	26	22	19
или Фарш промышленного производства	52	52	38	38
Хлеб пшеничный	13	13	9	9
Молоко питьевое или вода питьевая	8	8	6	6
Чеснок	0,4	0,3	0,4	0,3
Лук репчатый	6	5	4,8	4
Яйцо куриное	3	3	2	2
Мука пшеничная или сухари	7	7	5	5
Масса полуфабриката		86		62
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход готового блюда		70		50

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке или воде и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, измельченный чеснок, соль, хорошо перемешивают и разделявают в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато-красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса с привкусом соуса, без привкуса хлеба, умеренно солёный

Запах: Мяса с легким ароматом чеснока

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,4	8,4	6,9	145	70
9,2	6,6	3,7	110	50

0,5 до 1 лет		1 до 3 лет		Наименование сырья
брутто г	нетто г	брутто г	нетто г	
10	28	28	28	Говядина 1 категория
18	32	28	31	Говядина полуфабрикат
10	32	28	30	Свиная мясная
28	38	28	22	Мясо птицы промышленного производства
8	8	12	12	Хлеб пшеничный
8	8	8	8	Молоко пастеризованное
0,0	0,4	0,3	0,4	Пшеника
4	4,8	8	8	Уксус девятиградусный
2	2	2	2	Риса круглого
2	2	7	7	Мясо птицы промышленного производства
22		22		Масло подсолнечное
2,1	1,2	1,2	1,2	Масло растительное
20		10		Выход готового блюда

Технология приготовления

Замороженное мясо размораживают в холодильнике вместе с луком, соединяют с мясным фаршем, добавляют морковь, лук, чеснок, соль, перец, специи, тщательно перемешивают. Полученную массу формируют в виде котлет, обваливают в муке и жарят на сковороде. Готовые котлеты выкладывают на тарелку, поливают соусом. Температура подачи 62-65°C. Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия имеют привлекательный вид, равномерную окраску. Запах: запах - аппетитный, в разрезе - от белого до серого. Цвет: поверхность розовато-красная, отенок. Вкус: замороженного мяса с привкусом соуса, без привкуса хлеба, жира. Соус: Мясо с овощами и специями.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Котлеты рыбные любительские

Рецептура № 346

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша (кета) потрошённая с головой	81	54	60	40
или Горбуша (кета) потрошённая без головы	92	54	68	40
или Горбуша (кета) неразделанная	98	54	73	40
или Минтай потрошенный обезглавленный	73	54	54	40
или Треска потрошенная обезглавленная	71	54	53	40
Морковь	23	18	18	14
Масса отварной моркови		16		12
Хлеб пшеничный	7	7	5	5
Лук репчатый	8,3	7	6	5
Яйцо	10	10	8	8
Молоко питьевое	8	8	6	6
Мука пшеничная	7	7	5	5
Масса полуфабриката		107		79
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Подготовленное *филе рыбы без кожи и костей (горбуша или кета) или с кожей без костей (минтай или треска)* нарезают на куски и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, варёной морковью, луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Котлеты запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Котлеты - продолговатой формы, поверхность без трещин

Цвет: Корочки – золотистый, в разрезе светло-серый или бледно-розовый

Вкус: Характерный изделиям из рыбной котлетной массы

Запах: Приятный, рыбный

Консистенция: Сочная, рыхлая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,5	8,8	5,8	148	80
7,9	6,5	3,4	104	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Печень говяжья по - строгановски

Рецептура № 431

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	90	75	71	44
Масло растительное	3	3	2	2
Масса готовой печени		50		30
Соус сметанный:				
Мука пшеничная	2	2	1,4	1,4
Вода питьевая	20	20	14	14
Сметана	10	10	7	7
Масса соуса		30		20
Выход готового блюда		80		50

Технология приготовления

Зачищенную от плёнок и желчных протоков говяжью печень нарезают брусочками, посыпают солью, слегка прогревают с маслом растительным в жарочном шкафу, затем заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, охлаждают до 60-70°C, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Затем белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Органолептические показатели

Внешний вид: Печень сохранила форму нарезки, залита сметанным соусом

Цвет: Печени - серый; соуса - кремовый

Вкус: Печени - в меру солёный; соуса - сметанный

Запах: Печени с соусом сметанным

Консистенция: Печени - мягкая; соуса - однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	9,6	2,9	143	80
5,6	6,4	1,6	86	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Плов из птицы

Рецептура № 406

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная промышленного производства	103	70	82	56
или Филе куриное промышленного производства	73	70	58	56
Масса отварной птицы (разделка на мякоть)		50		40
Масло растительное	8	8	6	6
Крупа рисовая	51	51	31	31
Лук репчатый	10	8	6	5
Морковь	44	35	26	21
Масса гарнира		150		90
Выход готового блюда		200		130

Технология приготовления

Подготовленную **грудку разделяют на мякоть без кожи**. Мякоть птицы или филе нарезают кубиками. Морковь и лук мелко нарезают и припускают с маслом растительным. Птицу и овощи заливают горячей водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (соотношение воды и риса 1:2,1), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и доводят до готовности 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с рисом и овощами. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Птица нарезана кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый**Цвет:** Птицы и риса - белый**Вкус:** Плов имеет вкус птицы, овощей и риса**Запах:** Тушёной птицы с ароматом лука**Консистенция:** Мягкая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,4	13,5	24,5	269	200
8,5	10,9	15,1	193	130

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рыба припущенная в сметане

Рецептура № 338

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горбуша (кета) потрошённая с головой	131	87	99	66
или Горбуша (кета) неразделанная	158	87	120	66
или Горбуша (кета) потрошённая без головы	149	87	113	66
или Треска потрошенная обезглавленная	116	88	88	67
или Минтай потрошенный обезглавленный	122	90	92	68
Масса припущенной рыбы		70		55
Сметана	15	15	10	10
Масло сливочное	2	2	1,5	1,5
Мука пшеничная	2	2	1,5	1,5
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша, кета) и с кожей без костей (минтай, треска)**, нарезают на порционные кусочки, укладывают в посуду в один ряд, подливают горячую воду (вода должна слегка покрывать нижнюю часть рыбы) и припускают в течение 10 - 12 мин. Муку слегка подсушивают на сковороде без масла, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Затем в муку вводят сметану перемешанную с растопленным сливочным маслом, доводят до кипения, заправляют солью и еще раз доводят до кипения. Получившейся сметанной смесью заливают рыбу и припускают при слабом нагреве в течение 10 мин до готовности. Рыбу подают поливая сметанной смесью. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные кусочки рыбы уложены на тарелку, на поверхности сметана

Цвет: Сметаны - кремовый; рыбы розовый (горбуша, кета) или серый (минтай)

Вкус: Рыбный с сливочным привкусом, в меру соленый, приятный

Запах: Рыбы припущенной с ароматом сметаны

Консистенция: Нежная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,9	7,9	2,5	121	80
8,2	7,1	1,2	102	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Филе птицы запеченное с яйцом

Рецептура № 495

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе из курицы или индейки	74	70	53	50
Мука пшеничная	4	4	3	3
Яйца	20	20	15	15
Масло растительное для смазки листа		2	2	2
Выход готового блюда		70		50

Технология приготовления

Филе птицы нарезают на порционные кусочки и слегка отбивают. Порционные кусочки панируют в муке и смачивают во взбитом с солью яйце. На смазанный маслом лист выкладывают подготовленные порционные кусочки запекают с одной стороны в течение 15-20 минут, затем переворачивают и запекают до готовности в течение 10-15 минут при температуре 180-220°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Равномерно запеченные порционные кусочки филе птицы, на поверхности румяная

Цвет: Поверхности - золотистый, на разрезе светло-серый

Вкус: Запеченного филе птицы с привкусом яиц, в меру соленый, нежный

Запах: Характерный для запеченного филе птицы

Консистенция: Филе птицы - плотная, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,2	8,4	3,1	125	70
6,3	6,4	2,0	91	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Шницель из мяса (свинина мясная и говядина)

Рецептура № 451

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	44	32	31	23
или Говядина полуфабрикат	38	32	27	23
Свинина мясная	25	21	16	14
или Фарш промышленного производства	53	53	37	37
Хлеб пшеничный	12	12	9	9
Молоко питьевое	6	6	4	4
Яйцо	6	6	5	5
Лук репчатый	7,1	6	4,8	4
Мука пшеничная	7	7	5	5
Масса полуфабриката		88		62
Масло растительное	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход готового блюда		70		50

Технология приготовления

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и разделяют в виде изделий плоскоовальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок

Вкус: Запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Запах: Запеченного мяса, запанированного в муке

Консистенция: Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,2	8,8	8,3	149	70
6,0	6,5	5,9	106	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Бефстроганов из отварной говядины

Рецептура № 54-1м-2020

колонка

По сборнику рецептов
и типовых меню

для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г.Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	88	65	67	49
или Говядина полуфабрикат	77	65	58	49
Масса отварного мяса		40		30
Масса соуса		30		20
Мука пшеничная	4	4	2	2
Сметана	10	10	7	7
Бульон	20	20	14	14
Лук репчатый	12	10	6	5
Масло растительное	3	3	2	2
Выход готового блюда		70		50

Технология приготовления

Крупные куски мяса отваривают до полуготовности, охлаждают, бульон сливают (мясной бульон используют для приготовления соуса). Мясо нарезают кубиками массой по 15-20г. **Для соуса:** муку подсушивают до светло - кремового цвета, разводят горячим бульоном, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. В соус кладут припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла лук, заливают им отварное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Мясо сохранило форму нарезки, тушено с соусом**Цвет:** Мяса - светло-коричневый, соуса кремовый**Вкус:** Тушеного мяса, умеренно солёный**Запах:** Тушёного мяса с ароматом сметаны и припущенного лука**Консистенция:** Кусочки мяса мягкие; соуса - однородная, слегка вязкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,9	9,7	4,1	151,3	70
6,3	5,5	2,8	86	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Биточки печеночные

Рецептура № 35/8

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	136	112	102	84
Масса отварной протертой печени		75		56
Лук репчатый	18	15	13	11
Масло растительное	3	3	2	2
Масса прогретого с маслом лука		10		8
Яйцо куриное	10	10	8	8
Мука пшеничная	8	8	6	6
Масса полуфабриката		101		76
Масло растительное для смазки листа	2	2	2	2
Выход готового блюда		80		60

Технология приготовления

Печень зачищают от желчных протоков и пленок, варят в течение 15-20 мин. до готовности и измельчают через мясорубку. Лук репчатый очищенный, мелко нарезают кубиком и прогревают с добавлением масла, охлаждают. В массу отварной протертой печени добавляют припущенный репчатый лук, яйцо, соль, тщательно перемешивают и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см. Биточки панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 7-10 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин**Цвет:** Серовато-коричневый**Вкус:** Запеченной печени с привкусом лука, умеренно солёный**Запах:** Запеченной печени**Консистенция:** Мягкая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,7	6,4	8,2	141	80
9,8	4,8	5,9	106	60

Гарниры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Каша гречневая вязкая

Рецептура № 510

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	38	38	30	30
Вода питьевая	120	120	96	96
Масло сливочное	4,5	4,5	3,5	3,5
Выход готового блюда		150		120

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, посолить, варить до загустения 30 мин, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

Цвет: Серый с коричневым оттенком

Вкус: Каши гречневой с маслом, умеренно солёный

Запах: Каши гречневой с маслом сливочным

Консистенция: Вязкая, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,2	5,1	29,0	178	150
3,6	3,4	15,9	109	120

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Пюре картофельное

Рецептура № 520

колонка

По сборнику рецептов

блюد и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	170	128	136	102
Молоко питьевое	24	24	19	19
Масло сливочное	3,5	3,5	3	3
Выход готового блюда		150		120

Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирачную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

Цвет: От светло-кремового до кремового или белый

Вкус: Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

Запах: Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

Консистенция: Густая, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,6	3,5	18,8	117	120
3,0	4,1	23,5	143	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные

Рецептура № 516

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	53	53	39	39
Вода питьевая	318	318	234	234
Масло сливочное	3,5	3,5	2,5	2,5
Выход готового блюда		150		110

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

Цвет: От светло до светло-кремового

Вкус: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Запах: Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

Консистенция: Мягкая, но упругая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,5	2,8	35,8	178	150
1,9	2,1	27,6	137	110

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные с овощами

Рецептура № 294

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия группы А	38	38	28	28
Вода питьевая	228	228	168	168
Масса отварных макарон		100		80
Морковь	38	30	31	25
Горошек зеленый консервированный	23	15	18	12
Томатное пюре	8	8	6	6
Масло сливочное	4	4	3	3
Масса готовых овощей		50		40
Выход готового блюда		150		120

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Подготовленную морковь нарезают мелкими кубиками или натирают на терке и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают, добавляют припущенную с томатным пюре морковь, консервированный зеленый горошек (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, отвар полностью сливают, добавляют соль, перемешивают и прогревают 5-7 мин, до температуры 90°C. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, морковь и горошек равномерно распределены

Цвет: Кремовый с розовым оттенком

Вкус: Отварных макаронных изделий, моркови, с привкусом масла сливочного

Запах: Отварных макаронных изделий, с овощным ароматом

Консистенция: Макаронных изделий - мягкая, но упругая; моркови, горошка - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,4	2,5	18,3	105	120
3,1	2,8	27,4	147	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи, припущенные в сметане

Рецептура № 210

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	73	55	60	45
Морковь	69	55	56	45
Горошек зеленый консервированный	39	25	31	20
Капуста свежая белокочанная	63	50	56	45
Масло сливочное	5	5	4	4
Сметана	15	15	12	12
Вода питьевая	19	19	15	15
Выход готового блюда		150		120

Технология приготовления

Подготовленные очищенные овощи нарезают средним кубиком или дольками, капусту нарезают шашками. Овощи по отдельности припускают в небольшом количестве воды до готовности. Консервированный зеленый горошек (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения в собственном соку, откидывают на дуршлаг, отвар полностью сливают. Припущенные овощи соединяют, добавляют горошек зеленый, сметану, горячую воду, масло сливочное, соль и проваривают 10 мин. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Форма нарезки овощей сохранена**Цвет:** Близкий свежим овощам**Вкус:** Умеренно соленый, овощей в сочетании со сметаной**Запах:** Овощей, с ароматом сметаны**Консистенция:** Овощей - плотная, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	5,1	15,4	115	150
1,4	3,0	13,5	87	120

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Рагу овощное

Рецептура № 541; 587

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	33	25	27	20
Морковь	44	35	38	30
Лук репчатый	14	12	12	10
Капуста свежая белокочанная	81	65	68	54
Масло растительное	5	5	3,5	3,5
Соус томатный		45		35
Вода питьевая	42	42	34	34
Масло сливочное	3	3	2,4	2,4
Мука пшеничная	2	2	1,6	1,6
Морковь	5	4	3,8	3
Лук репчатый	1,4	1,2	1,2	1
Томатное пюре	10	10	8	8
Сахар	0,5	0,5	0,4	0,4
Масса готового блюда		150		120

Технология приготовления

Обработанные, нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. **Для соуса:** подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом сливочным муку, размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, соединяют с припущенными с маслом морковью, луком, томатным пюре, доводят до вкуса солью. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

Цвет: Близкий свежим овощам, соуса - тёмно-красный

Вкус: Умеренно солёный, со сладковатым привкусом моркови

Запах: Овощей, соуса

Консистенция: Овощи - плотные, сочные

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,7	4,1	17,0	116	150
1,8	3,0	14,9	94	120

Напитки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Какао с молоком

Рецептура № 497

колонка

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	3	3	2,5	2,5
Молоко питьевое	130	130	130	130
Сахар	10	10	8	8
Вода питьевая	80	80	59	59
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,3	4,2	15,9	115	200
2,7	2,9	12,7	88	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____Наименование блюда **Кисель из свежих ягод**

Рецептура № 505 колонка

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вишня свежемороженая	23	22	19	18
или Смородина свежемороженая	23,1	22	18,9	18
или Клюква свежемороженая	23,1	22	18,9	18
Сахар	10	10	8	8
Крахмал	6	6	5	5
Вода питьевая	172	172	144	144
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Замороженные ягоды оттаивают. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. *Крахмал подготавливают следующим образом:* его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

Цвет: Ягод, из которых изготовлен кисель

Вкус: Кисло-сладкий с привкусом ягод

Запах: Ягод, из которых изготовлен кисель

Консистенция: Киселя средней густоты, слегка желеобразная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,2	15,4	64,3	180
0,30	0,20	13,4	56	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кисломолочный напиток в ассортименте

Рецептура № 698

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кефир	207	200	165	160
или Ацидофилин	216	200	173	160
или Простокваша	211	200	169	160
или Ряженка	206	200	165	160
или Снежок	205	200	164	160
или Йогурт питьевой	207	200	165	160
Выход готового блюда		200		160

Технология приготовления

Потребительскую тару обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные напитки перед подачей выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации не выше 20°C, но не более одного часа. Подготовленный кисломолочный напиток наливают непосредственно из потребительской тары в стаканы.

Напитки кисломолочные в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку

Цвет: Белого цвета, ряженка слегка кремовый, йогурт в зависимости от наполнителя

Вкус: Не допускается излишне кислый вкус

Запах: Соответствует кисломолочному напитку

Консистенция: Жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,8	6,4	9,2	122	200
5,5	6	12,3	125	200
5,8	9,1	3,2	118	200
3,7	3,5	5,0	66	160
5,1	3,8	5,0	75	160
3,4	3,1	5,0	61	160

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из изюма

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Изюм	15	15	12	12
Вода питьевая	199	199	165	165
Сахар	5	5	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин, затем охлаждают. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	14,1	58	180
0,2	0,0	12,8	52	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из кураги

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептов

блюد и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курага	15	15	12	12
Вода питьевая	199	199	165	165
Сахар	5	5	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленную курагу моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Охлаждают. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёной кураги

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,0	16,2	67	180
0,3	0,0	12,6	52	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из свежих яблок

Рецептура № 631

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки	45,6	40	45,6	40
Вода питьевая	185	185	165	165
Сахар	11	11	8	8
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Подают охлажденным. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками

Цвет: Свойственный данному виду фруктов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду фруктов

Консистенция: Мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,1	20,0	81	200
0,1	0,1	15,0	61	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из свежих плодов

Рецептура № 585

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	45,6	40	34,2	30
или Груши свежие	44	40	33	30
Вода питьевая	162	162	142	142
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,15	0,15
Сахар	10	10	5	5
или Апельсины	60	40	45	30
Сахар	10	10	5	5
Лимонная кислота	0,18	0,18	0,15	0,15
Вода питьевая	139	139	123	123
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Или апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Подают охлажденным. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, плоды зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны в соответствии с технологией

Цвет: Свойственный данному виду плодов

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Приятный, свойственный данному виду плодов

Консистенция: Жидкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре; плодов - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	15,5	62,7	180
0,2	0,0	10,5	43	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Компот из смеси сухофруктов

Рецептура № 508

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты	15	15	12	12
Вода питьевая	193	193	163	163
Сахар	8	8	5	5
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	15,2	62	180
0,2	0,0	11,2	46	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 501

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	4	4	3,5	3,5
Вода питьевая	120	120	123	123
Сахар	10	10	8	8
Молоко питьевое	100	100	75	75
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,5	14,8	90,9	200
2,1	2,3	13,3	82	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Молоко питьевое кипяченое

Рецептура № 260

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2001г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	189	180	158	150
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Молоко кипятят в течение 2 минут с момента закипания в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают до температуры подачи, разливают в стаканы. Температура подачи не ниже 75°C (горячего) и не выше 20°C (холодного). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку, без плёнки на поверхности

Цвет: Белого цвета

Вкус: Слегка сладковатый, приятный, с выраженным привкусом кипячёного молока

Запах: Аромат кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкуса пригорелого молока

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,2	4,5	8,5	95	180
4,3	3,8	7,1	80	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

Молоко питьевое кипяченое

Рецептура № 260

колонка

По сборнику
технологических
нормативоврецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ
- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2001г, г.Пермь**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко питьевое	210	200	189	180
Выход готового блюда		200		180

Технология приготовления

Молоко кипятят в течение 2 минут с момента закипания в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают до температуры подачи, разливают в стаканы. Температура подачи не ниже 75°C (горячего) и не выше 20°C (холодного). Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку, без плёнки на поверхности

Цвет: Белого цвета

Вкус: Слегка сладковатый, приятный, с выраженным привкусом кипячёного молока

Запах: Аромат кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкуса пригорелого молока

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	6,4	9,4	118	200
5,2	5,8	8,5	107	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Отвар шиповника

Рецептура № 705

колонка

По сборнику рецептов

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника сушёные	15	15	12	12
Сахар	5	5	3	3
Вода питьевая	196	196	165	165
Выход готового блюда		180		150

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 мин, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Отвар процеживают, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Отвар прозрачный**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком**Вкус:** Приятный, кисловато - сладкий**Запах:** Варёных ягод шиповника**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	22,4	91	180
0,1	0,0	17,3	70	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок в ассортименте	200	200	150	150
Выход готового блюда		200		150

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с требованиями, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи не выше 20°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок**Запах:** Фруктов, или ягод, или овощей**Консистенция:** Жидкая, однородная.**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	22,2	89	200
0,3	0,0	22,4	91	200
0,3	0,0	22,1	89	200
0,1	0,0	17,4	70	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с лимоном

Рецептура № 686

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	49	49	49	49
Чай-заварка	45		45	
Сахар	10	10	10	10
Лимон	6	5	6	5
Вода питьевая	135	135	135	135
Выход готового блюда	180			180

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	10,5	42	180

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с молоком

Рецептура № 495

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	49	49	49	49
Чай-заварка	45		45	
Сахар	8	8	8	8
Молоко питьевое	100	100	100	100
Вода питьевая	35	35	35	35
Выход готового блюда	180			180

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока**Запах:** Аромат чая, смягченный добавленным молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,5	2,2	10,2	71

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с молоком

Рецептура № 495

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,6	0,6		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка	50			
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
Вода питьевая	50	50		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан**Цвет:** Светло - коричневый, непрозрачный**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока**Запах:** Аромат чая, смягченный добавленным молоком**Консистенция:** Жидкая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,5	2,2	14,9	89

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	49	49	41	41
Чай-заварка	45		38	
Сахар	10	10	8	8
Вода питьевая	135	135	112	112
Выход готового блюда	180		150	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	10,6	43	180
0,1	0,0	8,6	35	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	0,6	0,6	0,5	0,5
Вода питьевая	54	54	49	49
Чай-заварка	50		45	
Сахар	12	12	10	10
Вода питьевая	150	150	135	135
Выход готового блюда	200			180

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	12,6	51	200
0,1	0,0	10,6	43	180

Мучные изделия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка "Нежная"

Рецептура № 560

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Масса теста	56
Мука пшеничная высшего сорта	32
в т.ч. Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	0,9
Сахар	5
Масло сливочное	7
Соль	0,3
Дрожжи хлебопекарные	1,2
или Дрожжи сухие	0,3
Молоко питьевое или Кефир	12
Яйцо куриное	3,5
Крошка	
Мука пшеничная	1
Масло сливочное	1
Масло сливочное для смазки изделия	1
Масло растительное для смазки листа	0,2
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Тесто готовят безопарным способом. Из теста формируют сочни овальной формы, сверху делают 3-4 надреза. Сформированные булочки кладут на лист, смазанный маслом растительным, дают хорошо растаять, сверху смазывают маслом сливочным, посыпают крошкой. Выпекают 8-10 мин при температуре 230-240°C.

Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают, а затем протирают через сито. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма овальная. Поверхность булочек неровная с золотистым колером, отделана крошкой

Цвет: Поверхности - от светло-коричневого до темно - коричневой, в местах надрезов и складок более светлая

Вкус: Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

Запах: Приятный, свежесдобной дрожжевой изделия

Состояние Хорошо пропечённый, пористый, не липкий, не влажный на ощупь
мякиша:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Булочка с джемом

Рецептура № 572

колонка

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1шт.готовых изделий в натуре, г	
Мука пшеничная	29	
в т.ч. Мука пшеничная на подпыл	2	
Молоко питьевое	12	
Сахар	6	
Масло сливочное	5	
Яйцо	2	
Дрожжи прессованные	1,1	
или Дрожжи сухие	0,28	
Соль	0,2	
Ванилин	0,006	
Джем	12,4	12
Яйцо для смазки изделия	1,4	
Масса полуфабриката	66	
Масло растительное	0,7	
Сахарная пудра	0,7	
Выход готового изделия	50	

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом. Подготовленное тесто разделяют вручную: тесто раскатывают овальной формы, повидло размазывают по всей поверхности, заворачивают в виде рулета и придают форму подковы. Готовые заготовки укладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку. После расстойки изделия смазывают взбитой яичной массой, приготовленной с добавлением воды 20% или подготовленный яичный порошок. После этого продолжают расстойку в течение 20-30 минут. Выпекают изделия при температуре 255°C 12-15 минут. После выпечки изделия охлаждают и посыпают сахарной пудрой. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Булочка в форме подковы, поверхность посыпана сахарной пудрой. Не расплывчатая, без притисков

Цвет: От светло-коричневого до золотистого

Вкус: Свежевыпеченного изделия

Запах: Приятный, свежевыпеченного изделия

Состояние Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь

мякиша:

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,2	4,1	25,0	146

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Полоска песочная с молоком сгущенным

Рецептура № 586

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Мука пшеничная	25	25		
Сахар	10	10		
Яйцо куриное	10	10		
Масло сливочное	10	10		
Соль	0,03	0,03		
Двууглекислый натрий	0,07	0,07		
Масса теста		55		
Молоко сгущенное с сахаром, вареное промышленного производства	10,2	10		
Масса полуфабриката		66		
Масло растительное для смазки листа		0,2		
Выход готового изделия		50		

Технология приготовления

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течении 10-15 мин, затем добавляют яйца, соду, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течении 3-5 мин. Тесто раскладывают в пласт толщиной 0,5 см, режут на полоски, на середину которых кладут молоко сгущенное и накрывают другой полоской. Выпекают при температуре 220-250°C в течении 15 мин. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Изделие прямоугольной формы**Цвет:** Золотистый**Вкус:** Свежевыпеченного изделия в сочетании с молоком сгущенным, сладкий**Запах:** Свежевыпеченного изделия, приятный**Консистенция:** Крошащаяся**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,6	4,9	25,0	151

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Сдоба обыкновенная

Рецептура № 570

колонка

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная высшего сорта	37
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,5
Сахар	4
Яйцо куриное	3
Масло сливочное	1,3
Масло сливочное (для разделки)	1,5
Яйцо куриное (для смазки)	1,4
Соль	0,6
Дрожжи прессованные	0,8
или Дрожжи сухие	0,2
Итого сырья	51
Молоко или вода питьевая	17
Масса полуфабриката	60
Масло растительное для смазки листа	0,3
Выход готового изделия	50

Технология приготовления

Приготавливают сдобу из дрожжевого теста. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, сворачивают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям округлую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия 12-16 минут при температуре 200-220°C. Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученных изделий (плетенка, крученка, вензель и др.) Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменения № 1, 2).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда	Тесто дрожжевое (безопарный способ)	
Рецептура №	стр.381	колонка
По сборнику рецептов	блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г	

Технология приготовления

Тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, предварительно подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Тесто дрожжевое (опарный способ)

Рецептура №

стр.381

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Технология приготовления

Сдобное тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко (60-70% от общего количества), предварительно подготовленные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и все перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяется по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпая оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволит получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формируют изделия. Из теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами, ватрушки.

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По сборнику рецептов

для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах,
2006г, г.Москва**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	95	95		
Фрукты в ассортименте	100	100		

Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Срок реализации не более 3 часов.

Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	8,2	33	95
0,4	0,0	6,4	27	95
0,2	0,0	15,4	62	100
1,2	0,3	11,8	55	100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Яблоки печеные

Рецептура № 11.306

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3 до 7 лет		с 1 до 3 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	210	184	182	160
Сахар	5	5	4	4
Выход готового блюда		150		130

Технология приготовления

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, в образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу при температуре 200-220°C, 10-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают яблоки горячими (65°C) или холодными (14°C).
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Яблоки сохранили свою форму, запеченные**Цвет:** Корочки - золотистый**Вкус:** Слегка сладкий, приятный**Запах:** Запечённого яблока**Консистенция:** Нежная, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	0,7	20,1	89	150
0,6	0,6	15,5	70	130