|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Помидор в нарезке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 102 | | | 100 | | 10,2 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,1 | |  | С, мг | | 25 |  | Са, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 26 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 3,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 20 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 21,4 | |  | А, мг | | 133 |  | Fе, мг | | | 0,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 290 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 20 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Помидоры перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – помидоры нарезаны дольками или кружочками;  Цвет – красный;  Вкус и запах – свойственные помидорам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из свеклы с курагой и изюмом** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-14з** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 100 | | | 75 | | 10 | | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 93,75 | | | 75 | | 9,38 | | 7,5 | | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | 10,2 | | | 10 | | 1,02 | | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,8 | |  | С, мг | | 3,2 |  | Са, мг | | | 46,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 52,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 16,6 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 27,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 122,4 | |  | А, мг | | 36,3 |  | Fе, мг | | | 1,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 390,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 15,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 33,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают или запекают в духовом шкафу до готовности, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. Курагу замачивают, промывают проточной водой, измельчают. Изюм перебирают, очищая от плодоножек, замачивают, просушивают. В измельченную свеклу добавляют мелко нарезанную курагу и изюм, заправляют растительным маслом и солью. Салат укладывают горкой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Цвет – свекольный;  Вкус и запах – соответствуют продуктам, входящим в блюдо. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Фрукты свежие ( груша )** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 5 |  | Са, мг | | | 19 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 45,5 | |  | А, мг | | 2 |  | Fе, мг | | | 2,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 155 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 10 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Груши моют, подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды.  Консистенция: соответствует виду плодов.  Цвет – соответствует виду плодов.  Вкус: соответствует виду плодов.  Запах: соответствует виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая (рисовая)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **303** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | | 4 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 148,8 | | | 148,8 | | 14,88 | | 14,88 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,6 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 12,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 53,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 27,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 19,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 156,3 | |  | А, мг | | 16,2 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 35,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 5,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 17,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция: вязкая.  Цвет: пшеничной - от желтого до кремового  Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.  Запах: каши для данного вида крупы с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Огурец в нарезке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 102 | | | 100 | | 10,2 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,8 | |  | С, мг | | 10 |  | Са, мг | | | 23 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 42 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 2,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 14,1 | |  | А, мг | | 10 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 141 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 17 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – огурцы нарезаны кружочками или дольками;  Вкус и запах – свойственные огурцам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточек из курицы** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **309/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 120,6 | | | 58 | | 12,06 | | 5,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 20,2 | | | 20,2 | | 2,02 | | 2,02 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 16,8 | | | 16,8 | | 1,68 | | 1,68 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 4,2 | | | 4,2 | | 0,42 | | 0,42 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 96,6 | | | 96,6 | | 9,66 | | 9,66 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **36** | |  | | **3,6** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 28,8 | | 2,88 | | 2,88 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,4 | | 0,18 | | 0,14 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,4 | | 0,17 | | 0,14 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | | 0,28 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | | 0,13 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 12,3 | |  | С, мг | | 0,9 |  | Са, мг | | | 39,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 12,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 120,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 12,9 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 20,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 211,7 | |  | А, мг | | 58,3 |  | Fе, мг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 169,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 8,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 73,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с  пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки кругло приплюснутой формы шириной 2–2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока  Соус томатный  Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;  Консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;  Вкус и запах куриного мяса. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточки паровые** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **281** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 81,3 | | | 74 | | 8,13 | | 7,4 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 22 | | | 22 | | 2,2 | | 2,2 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 15,0 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 34,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 13,6 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 151,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,5 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 19,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 221,7 | |  | А, мг | | 13,7 |  | Fе, мг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 244,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 21,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 47,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Из взбитой котлетной массы с добавлением масла формуют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15- 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, сбоку уложен гарнир.  Консистенция: биточков - мягкая, сочная, однородная, пышная,  Цвет: поверхности и на разрезе - от светло-серого до серого.  Вкус: мясной, умеренно соленый.  Запах: вареного мяса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Творожно-пшенная запеканка с соусом молочным** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-7т8/327** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 40,64 | | | 40 | | 4,06 | | 4 | | |
| КРУПА ПШЕННАЯ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,25 шт. | | | 10 | | 25 шт. | | 1 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 84 | | | 84 | | 8,4 | | 8,4 | | |
| **Соус молочный (сладкий)** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,75 | | | 2,75 | | 0,275 | | 0,275 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,75 | | | 2,75 | | 0,275 | | 0,275 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 150/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,2 | |  | С, мг | | 0,2 |  | Са, мг | | | 101,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,1 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 157,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,4 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 28,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 195,4 | |  | А, мг | | 46,8 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 118,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 18,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 14,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 26,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают кипятком, воду сливают, закладывают в кипящую воду, варят 2 минуты, воду сливают (откидывают) и заливают кипящую воду в количестве меньшем на 15%, чем положено по рецептуре (столько воды остается в крупе после промывания). В готовую охлажденную до 55–60 С рассыпчатую кашу, добавляют протертый  творог, взбитые яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом противень слоем 3 см, сбрызгивают маслом и запекают 8–10 мин при температуре 250 С, затем 10–15 мин при температуре 180–200 С.  Перед отпуском запеканку нарезают на порции.  Соус молочный (сладкий)  Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком  и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин.  Затем в жидкий соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, добавляют сахар-песок, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция – однородная, сочная;  Вкус и запах – свойственные входящим в состав продуктам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Кофейный напиток на молоке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий** **для школьного питания (издание второе, переработанное и** **дополненное) - Уфа: 2013. - 351с. ООО фирма «Партнер»** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 110 | | | 110 | | 11 | | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,2 | |  | С, мг | | 0,5 |  | Са, мг | | | 113,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 89,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,7 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 20,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 89,0 | |  | А, мг | | 13,2 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 146,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 7,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 17,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус и запах – свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Омлет натуральный/горошек зеленый** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **232/22** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 1,54 шт. | | | 62 | | 154 шт. | | 6,2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 38,5 | | | 38,5 | | 3,85 | | 3,85 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 7,7 | | | 7,7 | | 0,77 | | 0,77 | | |
| **Горошек зеленый** | | | | | | | | | | |  | | | **100** | |  | | **10** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 154,01 | | | 100 | | 15,401 | | 10 | | |
| **Выход: 100/100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,3 | |  | С, мг | | 11,4 |  | Са, мг | | | 91,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 12,3 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 188,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 8,1 | |  | В2, мг | | 0,3 |  | Mg, мг | | | 28,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 188,0 | |  | А, мг | | 194,6 |  | Fе, мг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 220,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 24,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 18,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 37,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2–3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5–3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180–200 С 8–10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25–30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.  Горошек зеленый  Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3–5 минут, отвар сливают. Охлажденный горошек раскладывают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – пористый, слегка зарумянен;  Консистенция – нежная, пористая поверхность слегка зарумянена;  Цвет – золотисто-желтый;  Вкус и запах соответствуют наименованию блюда. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая с морковью** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **178** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 39,6 | | | 39,6 | | 3,96 | | 3,96 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 43,2 | | | 32,4 | | 4,32 | | 3,24 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 40,5 | | | 32,4 | | 4,05 | | 3,24 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | | 0,54 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 126 | | | 126 | | 12,6 | | 12,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,0 | |  | С, мг | | 0,6 |  | Са, мг | | | 17,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,8 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 68,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 28,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 29,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 161,6 | |  | А, мг | | 403,4 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 88,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 5,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 33,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенную сырую морковь мелко нарезают, пассеруют с маслом, кладут в кипящую воду добавляют соль,,затем туда засыпают подготовленную крупу и варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  Цвет: от светло- до темно-оранжевого.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом моркови и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствующей каши в сочетании с морковью и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Соки овощные, фруктовые и ягодные** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Сок томатный, морковный, сливовый , яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т,д | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,6 | |  | С, мг | | 6 |  | Са, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 33 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 136 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 240 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180 -200 мл непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 20 С  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сок налит в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: соответствует соку.  Вкус: соответствует соку.  Запах: соответствует соку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Чай с лимоном и сахаром** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-3гн** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 8 | | | 7 | | 0,8 | | 0,7 | | |
| ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 195 | | | 195 | | 19,5 | | 19,5 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,3 | |  | С, мг | | 2,8 |  | Са, мг | | | 16,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 8,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 27,7 | |  | А, мг | | 0,4 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 32,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5–10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем  кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют подготовленный и нарезанный кружочками лимон. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус и запах – свойственные чаю с сахаром и лимоном. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Запеканка из творога с морковью с соусом** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **324/327** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 82,29 | | | 81 | | 8,23 | | 8,1 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 21 | | | 21 | | 2,1 | | 2,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 36 | | | 27 | | 3,6 | | 2,7 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 33,75 | | | 27 | | 3,38 | | 2,7 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,15 шт. | | | 6 | | 15 шт. | | 0,6 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 27 | | | 27 | | 2,7 | | 2,7 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| Масса готовой запеканки: | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | | 15 | | |
| **Соус молочный (сладкий)** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,75 | | | 2,75 | | 0,275 | | 0,275 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,75 | | | 2,75 | | 0,275 | | 0,275 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 150/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 18,1 | |  | С, мг | | 0,9 |  | Са, мг | | | 194,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 14,8 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 240,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 38,9 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 40,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 360,0 | |  | А, мг | | 392,1 |  | Fе, мг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 231,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 13,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 24,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 51,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Творог перетирают. Морковь перебирают, промывают, нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 общего и вводят протертый творог, муку, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 С до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160–180 С (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами.  Соус молочный (сладкий)  Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком  и, при непрерывном помешивании, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин.  Затем в жидкий соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, добавляют сахар-песок, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют маслом сливочным прокипяченным, тщательно перемешивают соус до полного соединения масла с соусом, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид – поверхность ровная, имеет негрубую корочку,  Консистенция – творог и морковь мягкие;  Цвет – корочка золотистая, на разрезе – розовато-белая;  Вкус и запах – входящих в состав продуктов. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб пшеничный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 19,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 70,3 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 27,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Котлеты рыбные (минтай)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **234/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ | | | | | | | | | | | 92,2 | | | 63,4 | | 9,22 | | 6,34 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 17,3 | | | 17,3 | | 1,73 | | 1,73 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 9,6 | | 0,96 | | 0,96 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | | 0,24 | | |
| Масса готовых котлет: | | | | | | | | | | | 96 | | | 96 | | 9,6 | | 9,6 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **24** | |  | | **2,4** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 19,4 | | | 19,4 | | 1,94 | | 1,94 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | | 0,07 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1 | | 0,12 | | 0,1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1 | | 0,11 | | 0,1 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | | 0,18 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 12,6 | |  | С, мг | | 0,4 |  | Са, мг | | | 59,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,1 | |  | В1, мг | | 0,2 |  | Р, мг | | | 177,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 15,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 46,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 149,5 | |  | А, мг | | 24,0 |  | Fе, мг | | | 1,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 313,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 93,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 10,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 398,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7–10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, разрезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20–25 минут) в духовом шкафу  или пароконвектомате.  Соус томатный  Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой,  Консистенция:сочная, однородная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  Запах: приятный, рыбы |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Макароны отварные с овощами** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-2г** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 44,2 | | | 44,2 | | 4,42 | | 4,42 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 33,6 | | | 25,2 | | 3,36 | | 2,52 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 31,5 | | | 25,2 | | 3,15 | | 2,52 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 10,8 | | | 10,8 | | 1,08 | | 1,08 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 15,3 | | | 10 | | 1,53 | | 1 | | |
| УКРОП | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1 | | 0,13 | | 0,1 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 10,8 | | | 10,8 | | 1,08 | | 1,08 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 264,6 | | | 264,6 | | 26,46 | | 26,46 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,7 | |  | С, мг | | 3,1 |  | Са, мг | | | 35,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 7,4 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 61,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 32,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 23,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 217,1 | |  | А, мг | | 356,3 |  | Fе, мг | | | 1,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 163,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 22,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 21,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением небольшого количества воды, сливочного масла и томат-пюре 5–7 минут. Укроп перебирают, промывают, шинкуют. Консервированный зеленый горошек доводят до кипения в собственном отваре и откидывают. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25– 30 минут (лапшу – 20–25 минут, вермишель – 10–12 минут); проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3–4 см, добавляют к ним зеленый горошек, морковь с томатным пюре, укроп, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 С 5–7 минут, охлаждают до необходимой температуры. Блюдо готово к раздаче. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: макаронные изделия должны сохранить форму, хорошо отделяться  друг от друга, овощи сохраняют форму;  Цвет, вкус и запах соответствует наименованию блюда. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Кондитерское изделие (печенье)** | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **ПРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 8,7 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,9 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 27 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 125,1 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 33 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Фрукты свежие (яблоко)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКО | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 10 |  | Са, мг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 11 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 44,4 | |  | А, мг | | 5 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 278 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды.  Консистенция: соответствует виду плодов.  Цвет – соответствует виду плодов.  Вкус: соответствует виду плодов.  Запах: соответствует виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Сыр твердых сортов в нарезке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Сыр российский, или волжский, или угличский,или московский, или ярославский | | | | | | | | | | | 15,9 | | | 15 | | 1,59 | | 1,5 | | |
| **Выход: 15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,5 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 116,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 65,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 53,7 | |  | А, мг | | 23,4 |  | Fе, мг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 11 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2–3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30–40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – форма нарезки сохранена;  Вкус, цвет и запах – соответствуют используемому продукту. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб ржаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 31,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 34,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 49 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 6,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Рыба тушенная с овощами** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **254** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г207** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ | | | | | | | | | | | 132,6 | | | 91,2 | | 13,26 | | 9,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,8 | | | 22,8 | | 2,28 | | 2,28 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 21,6 | | 2,88 | | 2,16 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 27 | | | 21,6 | | 2,7 | | 2,16 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,4 | | | 9,6 | | 1,14 | | 0,96 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | | 0,24 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 14,1 | |  | С, мг | | 2,1 |  | Са, мг | | | 42,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,0 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 207,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,3 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 54,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 132,1 | |  | А, мг | | 270,5 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 394,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 122,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 12,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 574,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 5 минут. Рыбное филе, нарезанное на порции, укладывают в емкость, солят, сверху выкладывают припущенные овощи, сбрызгивают растворенной лимонной кислотой, посыпают сахаром, накрывают крышкой и тушат до готовности 10-15 минут. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась, посыпают зеленью. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Сердце в соусе** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **262/330** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ | | | | | | | | | | | 94,12 | | | 80 | | 9,41 | | 8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 2,67 | | | 2 | | 0,27 | | 0,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2 | | 0,25 | | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 2,39 | | | 2 | | 0,24 | | 0,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| Масса готового сердца: | | | | | | | | | | | 50 | | | 50 | | 5 | | 5 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,65 | | | 0,55 | | 0,07 | | 0,06 | | |
| **Соус сметанный** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | | 1,4 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | | 0,38 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | 3,6 | | 3,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 12,7 | |  | С, мг | | 1,5 |  | Са, мг | | | 19,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 8,7 | |  | В1, мг | | 0,2 |  | Р, мг | | | 159,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,8 | |  | В2, мг | | 0,5 |  | Mg, мг | | | 19,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 149,3 | |  | А, мг | | 42,6 |  | Fе, мг | | | 3,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 197,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 6,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 15,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 39,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и тушат. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.  Соус сметанный  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60¬ 70 С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: отварное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-серый.  Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.  Запах: тушеного сердца, с ароматом кореньев и чеснока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточек из курицы** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **309/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 100,5 | | | 48,3 | | 10,05 | | 4,83 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 16,8 | | | 16,8 | | 1,68 | | 1,68 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | | 1,4 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | | 0,35 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,1 | | | 2,1 | | 0,21 | | 0,21 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 80,5 | | | 80,5 | | 8,05 | | 8,05 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **30** | |  | | **3** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 24 | | | 24 | | 2,4 | | 2,4 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | | 0,09 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,2 | | 0,15 | | 0,12 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,2 | | 0,14 | | 0,12 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 2,3 | | 0,23 | | 0,23 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 10,4 | |  | С, мг | | 0,6 |  | Са, мг | | | 32,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 10,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 100,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10,7 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 16,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 176,5 | |  | А, мг | | 49,0 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 141,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 6,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 61,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с  пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки круглоприплюснутой формы шириной 2–2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока  Соус томатный  Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;  Консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;  Вкус и запах куриного мяса. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб ржаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 10,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 47,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 14,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 51,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 73,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 9,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Картофельное пюре** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-11г** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 232,62 | | | 151,2 | | 23,26 | | 15,12 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 252 | | | 151,2 | | 25,2 | | 15,12 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 189 | | | 151,2 | | 18,9 | | 15,12 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 201,6 | | | 151,2 | | 20,16 | | 15,12 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 216 | | | 151,2 | | 21,6 | | 15,12 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 28,8 | | 2,88 | | 2,88 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 8,2 | | | 8,2 | | 0,82 | | 0,82 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,8 | |  | С, мг | | 12,2 |  | Са, мг | | | 47,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,4 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 101,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 33,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 167,4 | |  | А, мг | | 28,6 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 749,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 30,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 45,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие – целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2–3 приема горячее кипяченное молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 С, постоянно помешивая, и прогревают 5–6 минут | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – однородная масса без комочков непротертого картофеля;  Консистенция – густая, пышная;  Вкус и запах соответствуют наименованию блюда. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Чай с сахаром (вариант 2)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-45гн** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,7 | | | 5,7 | | 0,57 | | 0,57 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,1 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 11,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 4,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 23,6 | |  | А, мг | | 0,2 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 13,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Котлеты из говядины** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 89,5 | | | 81,4 | | 8,95 | | 8,14 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 19,8 | | | 19,8 | | 1,98 | | 1,98 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 26,4 | | | 26,4 | | 2,64 | | 2,64 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 11 | | | 11 | | 1,1 | | 1,1 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 6,6 | | | 6,6 | | 0,66 | | 0,66 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 110 | | | 110 | | 11 | | 11 | | |
| **Выход: 110** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 17,7 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 46,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 16,6 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 181,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 18,9 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 32,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 286,4 | |  | А, мг | | 21,3 |  | Fе, мг | | | 3,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 308,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 22,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 52,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин,  покрыто румяной корочкой;  Консистенция – пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;  Вкус и запах мяса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из моркови с яблоками** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-11з** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Морковь | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 81,33 | | | 61 | | 8,13 | | 6,1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 76,25 | | | 61 | | 7,63 | | 6,1 | | |
| ЯБЛОКО | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,9 | |  | С, мг | | 6,1 |  | Са, мг | | | 22,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 10,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 37,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 26,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 123,8 | |  | А, мг | | 1221,5 |  | Fе, мг | | | 1,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 205,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 36,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки;  Консистенция: морковь – хрустящая, яблоки – мягкие;  Цвет – свойственный моркови и яблокам;  Вкус и запах – свойственные моркови и яблокам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Картофель в молоке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **161** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Учебное пособие,** **Харченко Н.Э., 2013.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 199,38 | | | 129,6 | | 19,94 | | 12,96 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 216 | | | 129,6 | | 21,6 | | 12,96 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 162 | | | 129,6 | | 16,2 | | 12,96 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 172,8 | | | 129,6 | | 17,28 | | 12,96 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 185,14 | | | 129,6 | | 18,51 | | 12,96 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 51,12 | | | 51,12 | | 5,11 | | 5,11 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,9 | |  | С, мг | | 10,7 |  | Са, мг | | | 66,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,9 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 106,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 21,4 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 32,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 136,2 | |  | А, мг | | 18,7 |  | Fе, мг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 673,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 16,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 43,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться;  Консистенция – рыхлая, картофель частично разварен;  Вкус и запах – отварного картофеля и кипяченого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Рагу из овощей** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **187** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 69,23 | | | 45 | | 6,92 | | 4,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 75 | | | 45 | | 7,5 | | 4,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 56,25 | | | 45 | | 5,63 | | 4,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 60 | | | 45 | | 6 | | 4,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 64,29 | | | 45 | | 6,43 | | 4,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 43,2 | | | 32,4 | | 4,32 | | 3,24 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 40,5 | | | 32,4 | | 4,05 | | 3,24 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 27,9 | | | 23,4 | | 2,79 | | 2,34 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 19,8 | | 2,5 | | 1,98 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 27 | | | 27 | | 2,7 | | 2,7 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| Масса припущенных овощей: | | | | | | | | | | | 90 | | | 90 | | 9 | | 9 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 4,3 | | | 4,3 | | 0,43 | | 0,43 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 5,73 | | | 4,3 | | 0,57 | | 0,43 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 5,38 | | | 4,3 | | 0,54 | | 0,43 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | | 0,18 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | | 0,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 41,4 | | | 41,4 | | 4,14 | | 4,14 | | |
| Масса соуса в готовом блюде: | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | | 5,4 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 22,2 | | | 14,4 | | 2,22 | | 1,44 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,5 | | 0,06 | | 0,05 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,7 | |  | С, мг | | 10,9 |  | Са, мг | | | 37,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,9 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 70,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 15,6 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 32,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 135,7 | |  | А, мг | | 470,2 |  | Fе, мг | | | 1,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 399,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 18,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 38,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Подготовленный чеснок измельчают. Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10- 15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, зеленый горошек и тушат до готовности. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.  Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.  Цвет: светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый, слегка острый.  Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб пшеничный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,5 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 13 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 2,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 46,9 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 18,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 2,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Какао с молоком** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий** **для школьного питания (издание второе, переработанное и** **дополненное) - Уфа: 2013. - 351с. ООО фирма «Партнер»** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 135 | | | 135 | | 13,5 | | 13,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 80 | | | 80 | | 8 | | 8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,1 | |  | С, мг | | 0,7 |  | Са, мг | | | 148,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 117,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,3 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 24,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 102,3 | |  | А, мг | | 17,8 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 189,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 28,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус и запах – свойственные какао с сахаром | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.