|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | 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 | | | | | | | | | | | 37,89 | | | 37,3 | | 3,79 | | 3,73 | | | |
| КРУПА ПШЕННАЯ | | | | | | | | | | | 18,7 | | | 18,7 | | 1,87 | | 1,87 | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,23 шт. | | | 9,3 | | 23 шт. | | 0,93 | | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | | 0,28 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 78,4 | | | 78,4 | | 7,84 | | 7,84 | | | |
| **Соус молочный (сладкий)** | | | | | | | | | | |  | | | **40** | |  | | **4** | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 19,7 | | | 19,7 | | 1,97 | | 1,97 | | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | | 0,22 | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | | 0,22 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 19,7 | | | 19,7 | | 1,97 | | 1,97 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | | |
| **Выход: 140/40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | 10,1 | |  | С, мг | | 0,2 |  | Са, мг | | | 90,3 | |  |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | 7,9 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 143,2 | |  |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | 15,9 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 25,8 | |  |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 177,0 | |  | А, мг | | 42,1 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  | |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 105,8 | |  |  |  |  |  | |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 17,5 | |  |  |  |  |  | |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 13,1 | |  |  |  |  |  | |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 23,7 | |  |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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.Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами.  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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 61,2 | | | 60 | | 6,12 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,7 | |  | С, мг | | 15 |  | Са, мг | | | 8,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 15,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 2,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 12,8 | |  | А, мг | | 79,8 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 174 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 61,2 | | | 60 | | 6,12 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 6 |  | Са, мг | | | 13,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 25,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 1,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 8,5 | |  | А, мг | | 6 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 84,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 10,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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, | | | | | | | | | | | 73,2 | | | 66,6 | | 7,32 | | 6,66 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 16,2 | | | 16,2 | | 1,62 | | 1,62 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 19,8 | | | 19,8 | | 1,98 | | 1,98 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 13,4 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 31,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 12,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 135,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10,4 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 17,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 199,4 | |  | А, мг | | 12,3 |  | Fе, мг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 220,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 20,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 42,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 12 |  | Са, мг | | | 19,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 13,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 10,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 53,3 | |  | А, мг | | 6 |  | Fе, мг | | | 2,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 333,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 9,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 99,5 | | | 68,4 | | 9,95 | | 6,84 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 17,1 | | | 17,1 | | 1,71 | | 1,71 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 21,6 | | | 16,2 | | 2,16 | | 1,62 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 20,25 | | | 16,2 | | 2,03 | | 1,62 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 8,6 | | | 7,2 | | 0,86 | | 0,72 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | | 0,45 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | | 0,18 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 10,6 | |  | С, мг | | 1,5 |  | Са, мг | | | 31,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,5 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 155,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 3,9 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 40,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 99,1 | |  | А, мг | | 202,8 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 296,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 91,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 9,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 431,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 36,8 | | | 36,8 | | 3,68 | | 3,68 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 28 | | | 21 | | 2,8 | | 2,1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 26,25 | | | 21 | | 2,63 | | 2,1 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 12,7 | | | 8,3 | | 1,27 | | 0,83 | | |
| УКРОП | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 0,8 | | 0,11 | | 0,08 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 220,5 | | | 220,5 | | 22,05 | | 22,05 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,7 | |  | С, мг | | 2,5 |  | Са, мг | | | 29,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 50,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 26,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 19,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 180,9 | |  | А, мг | | 296,7 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 135,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 19,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 17,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 33,3 | | | 33,3 | | 3,33 | | 3,33 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 124 | | | 124 | | 12,4 | | 12,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,2 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 10,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 44,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 15,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 130,2 | |  | А, мг | | 13,5 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 29,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 11,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 14,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 69,2 | | | 47,6 | | 6,92 | | 4,76 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 13 | | | 13 | | 1,3 | | 1,3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 18,8 | | | 18,8 | | 1,88 | | 1,88 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 7,2 | | 0,72 | | 0,72 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | | 0,35 | | |
| Масса готовых котлет: | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | 7,2 | | 7,2 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **18** | |  | | **1,8** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 14,6 | | | 14,6 | | 1,46 | | 1,46 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,8 | | 0,09 | | 0,08 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | | 0,14 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 9,5 | |  | С, мг | | 0,3 |  | Са, мг | | | 45,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,6 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 133,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,9 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 35,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 126,1 | |  | А, мг | | 18,9 |  | Fе, мг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 235,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 71,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 7,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 299,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 65,8 | | | 64,8 | | 6,58 | | 6,48 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 7,2 | | 0,72 | | 0,72 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | | 1,5 | | |
| 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 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,12 шт. | | | 4,8 | | 12 шт. | | 0,48 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 21,6 | | | 21,6 | | 2,16 | | 2,16 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| Масса готовой запеканки: | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| **Соус молочный (сладкий)** | | | | | | | | | | |  | | | **30** | |  | | **3** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | | 1,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | | 0,17 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | | 0,17 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | | 1,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 120/30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 14,4 | |  | С, мг | | 0,7 |  | Са, мг | | | 149,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 11,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 187,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 29,0 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 31,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 274,4 | |  | А, мг | | 311,7 |  | Fе, мг | | | 0,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 178,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 19,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 39,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 166,15 | | | 108 | | 16,62 | | 10,8 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 180 | | | 108 | | 18 | | 10,8 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 135 | | | 108 | | 13,5 | | 10,8 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 144 | | | 108 | | 14,4 | | 10,8 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 154,29 | | | 108 | | 15,43 | | 10,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 42,6 | | | 42,6 | | 4,26 | | 4,26 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,3 | |  | С, мг | | 8,8 |  | Са, мг | | | 55,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 88,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,9 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 26,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 113,6 | |  | А, мг | | 15,6 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 561,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 15,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 36,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 10,6 | | | 10 | | 1,06 | | 1 | | |
| **Выход: 10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 77,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 43,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 35,8 | |  | А, мг | | 15,6 |  | Fе, мг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 7,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | 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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 90,5 | | | 43,5 | | 9,05 | | 4,35 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15,2 | | | 15,2 | | 1,52 | | 1,52 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 12,6 | | | 12,6 | | 1,26 | | 1,26 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | | 0,32 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | | 0,19 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 72,5 | | | 72,5 | | 7,25 | | 7,25 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **27** | |  | | **2,7** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 21,6 | | | 21,6 | | 2,16 | | 2,16 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,1 | | 0,14 | | 0,11 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,1 | | 0,13 | | 0,11 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,1 | | | 2,1 | | 0,21 | | 0,21 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 9,2 | |  | С, мг | | 0,6 |  | Са, мг | | | 29,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 90,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 15,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 159,3 | |  | А, мг | | 44,3 |  | Fе, мг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 127,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 13,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 6,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 55,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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 | | | | | | | | | | | 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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 80 | | | 60 | | 8 | | 6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 75 | | | 60 | | 7,5 | | 6 | | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | 0,8 | | 0,8 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | 8,2 | | | 8 | | 0,82 | | 0,8 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,4 | |  | С, мг | | 2,5 |  | Са, мг | | | 37,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 41,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 21,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 97,9 | |  | А, мг | | 29,0 |  | Fе, мг | | | 1,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 312,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 27,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 84,7 | | | 72 | | 8,47 | | 7,2 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 1,8 | | 0,24 | | 0,18 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 2,25 | | | 1,8 | | 0,23 | | 0,18 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 1,8 | | 0,22 | | 0,18 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | | 0,45 | | |
| Масса готового сердца: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,5 | | 0,06 | | 0,05 | | |
| **Соус сметанный** | | | | | | | | | | |  | | | **45** | |  | | **4,5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 12,6 | | | 12,6 | | 1,26 | | 1,26 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,4 | | | 3,4 | | 0,34 | | 0,34 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 32,4 | | | 32,4 | | 3,24 | | 3,24 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,4 | |  | С, мг | | 1,4 |  | Са, мг | | | 18,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 7,9 | |  | В1, мг | | 0,2 |  | Р, мг | | | 143,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,2 | |  | В2, мг | | 0,4 |  | Mg, мг | | | 17,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 134,4 | |  | А, мг | | 38,3 |  | Fе, мг | | | 3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 177,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 5,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 14,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 35,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 57,69 | | | 37,5 | | 5,77 | | 3,75 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 37,5 | | 6,25 | | 3,75 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 46,88 | | | 37,5 | | 4,69 | | 3,75 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 50 | | | 37,5 | | 5 | | 3,75 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 53,57 | | | 37,5 | | 5,36 | | 3,75 | | |
| 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 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 23,2 | | | 19,5 | | 2,32 | | 1,95 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 20,8 | | | 16,5 | | 2,08 | | 1,65 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 22,5 | | 2,25 | | 2,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| Масса припущенных овощей: | | | | | | | | | | | 75 | | | 75 | | 7,5 | | 7,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 3,6 | | 0,48 | | 0,36 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 3,6 | | 0,45 | | 0,36 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | | 0,15 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 34,5 | | | 34,5 | | 3,45 | | 3,45 | | |
| Масса соуса в готовом блюде: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 18,5 | | | 12 | | 1,85 | | 1,2 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,4 | | 0,05 | | 0,04 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,2 | |  | С, мг | | 9,1 |  | Са, мг | | | 31,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,8 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 59,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 26,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 113,3 | |  | А, мг | | 391,9 |  | Fе, мг | | | 0,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 332,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 31,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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, | | | | | | | | | | | 81,4 | | | 74 | | 8,14 | | 7,4 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 24 | | | 24 | | 2,4 | | 2,4 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 16,0 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 42,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 15,0 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 165,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,0 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 29,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 260,5 | |  | А, мг | | 19,4 |  | Fе, мг | | | 2,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 280,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 21,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 47,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 6,3 | | 0,72 | | 0,63 | | |
| ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | | 0,09 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | | 0,63 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 175,5 | | | 175,5 | | 17,55 | | 17,55 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,3 | |  | С, мг | | 2,5 |  | Са, мг | | | 14,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 7,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 24,9 | |  | А, мг | | 0,4 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 29,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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): | | | | | | | **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** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 77 | | | 50 | | 7,7 | | 5 | | |
| **Выход: 100/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 9,9 | |  | С, мг | | 5,8 |  | Са, мг | | | 82,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 12,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 162,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,1 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 19,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 169,6 | |  | А, мг | | 158,6 |  | Fе, мг | | | 1,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 170,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 24,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 18,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | 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 (рис)** | | | | | | | | | | | | | |
| 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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,5 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 5,8 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,9 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 83,4 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 22 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | 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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,1 | | | 5,1 | | 0,51 | | 0,51 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,1 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 10,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 3,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 3,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 21,1 | |  | А, мг | | 0,2 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 11,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | 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): | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Кукуруза консервированная** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **29** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 93,8 | | | 60 | | 9,38 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,2 | |  | С, мг | | 2,9 |  | Са, мг | | | 25,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 24,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 34,8 | |  | А, мг | | 2 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3–5 минут, отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С  Способ термической обработки: кипячение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – зерна сохранили форму;  Консистенция – зерна мягкие;  Цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов;  Вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Огурцы соленые** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **36** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 61,9 | | | 60 | | 6,19 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 1,2 |  | Са, мг | | | 12,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 12,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0,9 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 6 | |  | А, мг | | 1,8 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 70,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные огурцы консервированные нарезают наискось. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: огурцы сохранили форму  Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие  Цвет: огурцов - оливковый, | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Икра кабачковая** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **28** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА | | | | | | | | | | | 63,2 | | | 60 | | 6,32 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,1 | |  | С, мг | | 4,2 |  | Са, мг | | | 24,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 22,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,6 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 71,4 | |  | А, мг | | 0,1 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 189 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: икра уложена горкой.  Консистенция: нежная, мягкая, сочная.  Цвет: оранжево-коричневый.  Вкус: кабачков.  Запах: кабачков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из квашеной капусты** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **57** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 51,7 | | | 48,6 | | 5,17 | | 4,86 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7,16 | | | 6 | | 0,72 | | 0,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,0 | |  | С, мг | | 14,8 |  | Са, мг | | | 24,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 18,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 2,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 40,4 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 154,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 1,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленный лук шинкуют. Крупные части у капусты квашеной измельчают. Подготовленную капусту соединяют с луком, заправляют маслом растительным, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – Характерный данному блюду.  Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.  Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |